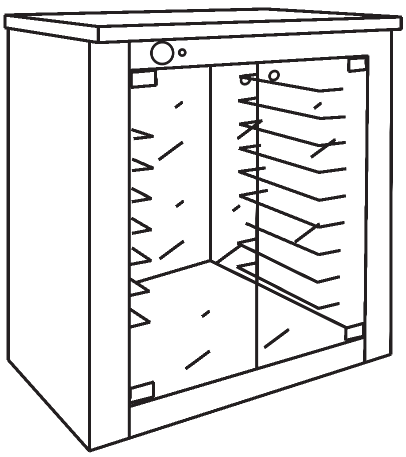
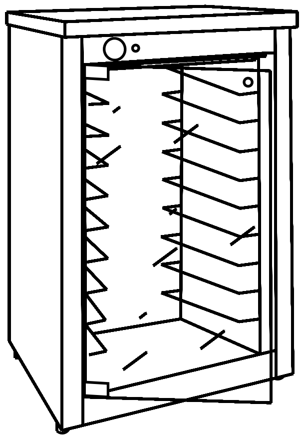
ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE, L'USO E LA MANUTENZIONE

LIEVITATORI

Modelli:

2200134
2200135
2200136
2200143
2200144
2200145





Leggere attentamente le seguenti istruzioni prima di installare ed avviare le apparecchiature

MORGAN MÜNCHEN
CATERING EQUIPMENT

INDICE

CAPITOLO I INTRODUZIONE

Nel ringraziare per la fiducia accordataci nell'acquisto di un nostro prodotto, raccomandiamo, prima di mettere in funzione i lievitatori, di leggere attentamente questo manuale.

Questa pubblicazione contiene tutte le informazioni necessarie per l'uso corretto e la manutenzione del lievitatore. Scopo del presente manuale è quello di consentire all'utente, soprattutto al diretto utilizzatore di prendere ogni provvedimento e predisporre tutti i mezzi, le risorse umane e i materiali necessari per un uso sicuro e duraturo del lievitatore.

Questo manuale deve essere consegnato alla persona preposta all'uso, il quale provvederà alla sua conservazione in luogo adeguato, al fine di renderlo disponibile per la consultazione e per la manutenzione ordinaria del lievitatore. In caso il lievitatore fosse rivenduto, il libretto dovrà essere fornito a corredo dello stesso.

Questo manuale è rivolto anche all'installatore per le operazioni di messa in servizio e manutenzione straordinaria.

La destinazione d'uso e le configurazioni previste delle macchine sono le uniche ammesse dal costruttore; non tentare di utilizzare le macchine in disaccordo con le indicazioni fornite.
La destinazione d'uso indicata è valida solo per macchine in piena efficienza strutturale, meccanica ed impiantistica.

Il costruttore declina ogni responsabilità derivante da uso improprio o da parte di personale non addestrato, da modifiche e/o riparazioni eseguite in proprio o da personale non autorizzato e dall'utilizzo di componenti di ricambio non originali o non specifici per il modello di lievitatore in oggetto.

1.1 Guida alla consultazione

Porre poi attenzione particolare ai testi evidenziati in **grassetto**, con un carattere più GRANDE o <u>sottolineati</u>, poiché si riferiscono comunque a operazioni o informazioni di particolare importanza.

Il manuale deve essere custodito sino allo smaltimento finale della macchina in luogo idoneo, affinché esso risulti sempre disponibile per la consultazione nel miglior stato di conservazione. In caso di smarrimento o deterioramento, la documentazione sostitutiva dovrà essere richiesta direttamente alla ditta produttrice o rivenditore.

1.2 Avvertenze generali

- Leggere attentamente le istruzioni contenute nel presente libretto ai fini di conoscere le precauzioni da seguire per:
  - l'installazione del lievitatore;
  - la sua manutenzione;
  - il suo miglior uso.
- Queste apparecchiature dovranno essere destinate solo all'uso per il quale sono state espressamente concepite e cioè per il riscaldamento di alimenti; ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.
- L'apparecchio è destinato all'uso professionale e deve essere usato da personale qualificato.
- Queste apparecchiature, prima di lasciare la fabbrica, sono state collaudate e messe a punto da personale esperto e specializzato, al fine di garantire i migliori risultati di funzionamento.
- L'installazione e/o ogni riparazione o messa a punto che si rendesse in seguito necessaria, deve essere eseguita con la massima cura e attenzione da personale qualificato.
  Per questo motivo **Vi raccomandiamo di rivolgerVi sempre al Concessionario** che ha effettuato la vendita, specificando l'inconveniente, il **modello** e **n° matricola** del lievitatore in Vostro possesso.
- In caso di riparazione e/o sostituzione di componenti, di manutenzione straordinaria, di guasto o di funzionamento anomalo, rivolgersi solo a personale autorizzato dalla Ditta produttrice e dotato dei necessari requisiti professionali.

- Usare solo ricambi originali (fare riferimento ai codici elencati nella distinta inclusa).
- Prima dell'installazione verificare che i valori della distribuzione elettrica e dell'acqua siano compatibili con valori indicati nella targa tecnica.
- La sicurezza elettrica del lievitatore è assicurata previo collegamento ad un efficace impianto di terra (si ricorda che questo deve essere periodicamente revisionato) ed in rispetto alle vigenti normative Nazionali e locali.
- L'utilizzazione e la sorveglianza del lievitatore durante l'uso deve essere affidata solo a persone specificatamente addestrate.
- Evitare d'installare il lievitatore vicino a fonti di calore quali: friggitrici, fuochi aperti, ecc.
- Non ostruire per nessun motivo le aperture di aspirazione, non impedire lo smaltimento del calore.
- Richiedete all'installatore le istruzioni per un corretto utilizzo dell'addolcitore/decalcificatore per l'acqua **(Attenzione: una non perfetta procedura di rigenerazione delle resine può causare corrosione nell'apparecchiatura)**.
- Prima di mettere in funzione il lievitatore per la prima volta, è necessario eseguire un'accurata pulizia dello stesso:
  - esternamente deve essere pulito solo con un panno umido;
  - l'interno della camera di cottura deve essere pulito con acqua;
  - in ogni caso, non devono essere usate pagliette di ferro per la pulizia del lievitatore.

☞ **Il mancato rispetto di queste regole fondamentali può compromettere la sicurezza del lievitatore e quindi arrecare danno all'utente.**
La ditta costruttrice declina ogni responsabilità in caso di inosservanza delle norme contenute nel presente manuale, sia da parte dell'utente che del tecnico addetto all'installazione, ed ogni eventuale incidente o danno causati dalle suddette inosservanze non potranno essere imputate alla stessa.

☞ **Il costruttore declina ogni responsabilità per le possibili inesattezze contenute nel presente opuscolo imputabili ad errori di trascrizione o stampa.**
Si riserva inoltre il diritto di apportare al prodotto quelle modifiche che ritiene utili o necessarie, senza pregiudicarne le caratteristiche essenziali.

1.3 Caratteristiche tecniche

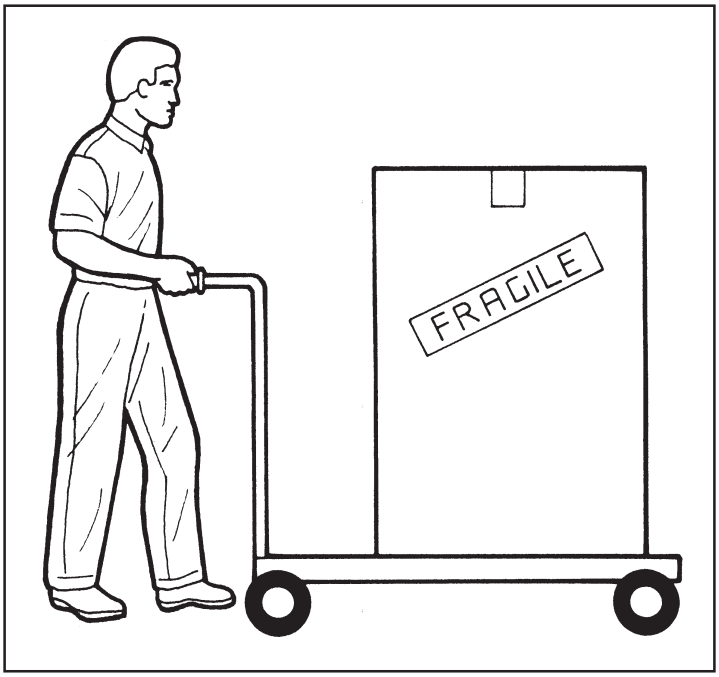
Tabella dati tecnici	2200134-2200135-2200136	2200143-2200144-2200145
Dimensioni	600×530x915 mm	860×590x915 mm
Potenza elettrica	1,4 kW	1,4 kW
Alimentazione	230 V ~ 50/60 Hz	230 V ~ 50/60 Hz
Tipo di cavo elettrico	H05RN-F 3x1,5mm²	H05RN-F 3x1,5mm²
Peso a vuoto	27 kg	38 kg
Carico max	6 kg per livello (cibo + contenitore)	
Numero di teglie	9	9
Ingresso acqua	--	--
Pressione acqua	--	--
Durezza acqua	--	--
Classe d'isolamento	I	
Grado di protezione IP	IPX4	
Pannello comandi	elettromeccanici	

1.4 Movimentazione, trasporto e scarico

L'imballo del lievitatore è realizzato dall'azienda conformemente agli accordi siglati, di volta in volta, o comunque in funzione del Paese di destinazione, o del mezzo di trasporto utilizzato.

Dopo l'installazione, l'imballo può essere riutilizzato od avviato allo smaltimento nel rispetto delle norme vigenti nel Paese dell'acquirente.

I lievitatori devono essere trasportati completi di imballo in prossimità del luogo di installazione.
Per tutte le operazioni di sollevamento e movimentazione del lievitatore o di parti separate trasportate in modo autonomo, avvalersi di personale specializzato.



Il materiale spedito viene accuratamente controllato prima della consegna allo spedizioniere.

Al ricevimento del lievitatore accertarsi che lo stesso non abbia subito danni durante il trasporto o che l'eventuale imballo non sia stato manomesso con conseguente asportazione di parti dall'interno.

Nel caso si riscontrassero danni o parti mancanti avvisare immediatamente il vettore ed il costruttore producendo una documentazione fotografica.

Si raccomanda di verificare che la fornitura corrisponda alle specifiche dell'ordine.
Si raccomanda di non trascinare e non inclinare il lievitatore per nessun motivo.
Il lievitatore va sollevato perpendicolarmente al pavimento, mosso orizzontalmente, posato perpendicolarmente rispetto al pavimento.

1.5 Conformità alle direttive e norme

I lievitatori ottemperano alle prescrizioni ed ai requisiti di sicurezza indicati nelle seguenti Direttive Europee e loro norme specifiche associate:

- Direttiva di sicurezza alla bassa tensione **2006/95/CE** e successivi aggiornamenti (norma **EN 60335-1** e **EN 60335-2).**
- Direttiva di compatibilità elettromagnetica **2004/108/CE** e successivi aggiornamenti (norma **EN 55014**, **EN 50366** e **EN 61000-4).**

A seguito di tali conformità, il costruttore dichiara che i propri prodotti rispettano la legislazione Europea vigente e pertanto sono muniti di regolare marcatura **CE** che ne permette la commercializzazione nei paesi europei.

Capitolo II ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE E LA MANUTENZIONE

2.1 Luogo d'installazione e posizionamento

AVVERTENZA
L'installazione e la manutenzione ordinaria o straordinaria del lievitatore devono essere eseguite esclusivamente da installatori autorizzati o comunque da personale qualificato ed in modo conforme alle vigenti normative di sicurezza e/o alle prescrizioni locali.

PER L'ESECUZIONE DI QUESTE OPERAZIONI E' INDISPENSABILE ESSERE IN POSSESSO DI TUTTI GLI STRUMENTI DI MISURA NECESSARI IN PERFETTA EFFICIENZA E FORNITI DI TARATURA PERIODICA (vedi Par. 1.3).
Il costruttore declina ogni responsabilità in caso di mancato rispetto di tali obblighi.

Garantire una distanza di almeno 10 cm dal soffitto se di materiale combustibile o se non termicamente isolato.

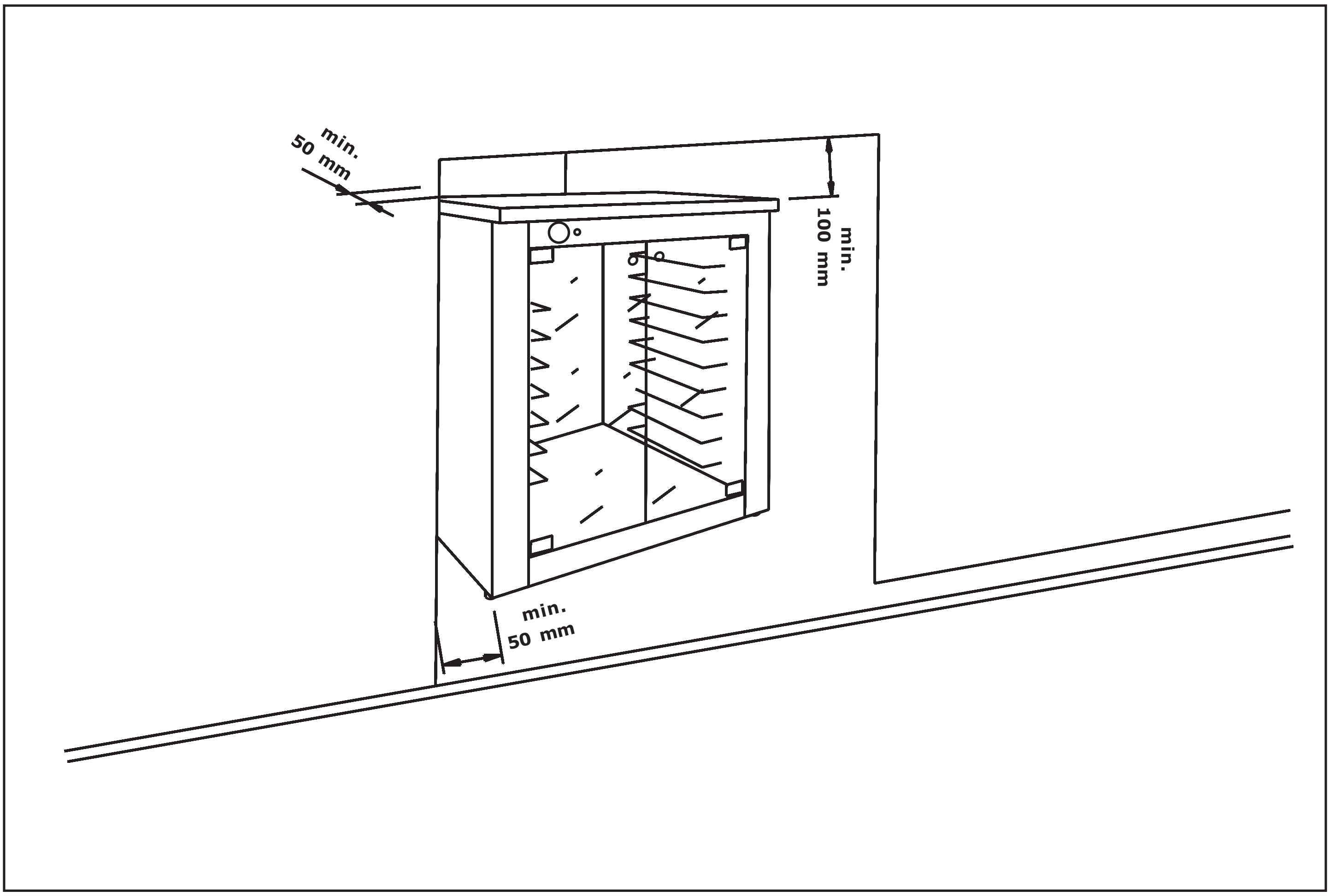


Figura 1

2.2 Collegamento elettrico ed idrico

Collegamento alla rete elettrica

Il collegamento alla rete elettrica di alimentazione deve essere eseguito secondo le vigenti norme internazionali, nazionali e locali.
Accertarsi, prima del collegamento, che la tensione e la frequenza della rete corrispondano ai valori indicati sulla targhetta dati del lievitatore (**fig. 2**) posizionata nel retro del lievitatore.
Si ricorda che è ammessa una variazione della tensione massima del ±10 %.

L' apparecchio deve essere collegato in modo permanente alla rete elettrica con un cavo tipo H05RN-F (in gomma pesante di policloroprene) o superiore con sezione dei fili conduttori in funzione del carico massimo assorbito (vedi paragrafo 1.3).
Tra il lievitatore e la rete d'alimentazione deve essere interposto un interruttore generale onnipolare con apertura tra i contatti di almeno 3 mm, di portata appropriata al carico e provvisto di adeguati dispositivi per la protezione.
É necessario prevedere appositi dispositivi di protezione automatici differenziali, ad alta sensibilità, capaci di garantire la protezione contro il contatto diretto e indiretto delle parti in tensione e delle correnti di guasto verso terra secondo le Norme vigenti; la massima corrente di dispersione ammessa è di 1 mA/kW.
Questo interruttore deve essere installato nell'impianto elettrico permanente del locale d'installazione e nelle immediate vicinanze dell'apparecchio stesso per un facile accesso degli operatori.
Per il dimensionamento della linea di alimentazione, dell'interruttore generale e del cavo verificare i dati riportati nella tabella dei dati tecnici (vedi paragafo 1.3).
I lieviatatori sprovvisti di spina devono essere collegati con una adeguata spina CE in conformità alle vigenti norme internazionali, nazionali e locali.

Messa a terra

Il lievitatore deve essere collegato ad un efficace impianto di terra.
Il lievitatore deve essere incluso in un sistema equipotenziale il cui collegamento dovrà essere eseguito con un conduttore di sezione minima di 10 mm² collegato al morsetto con simbolo ⏚ posizionato sul retro del lievitatore.

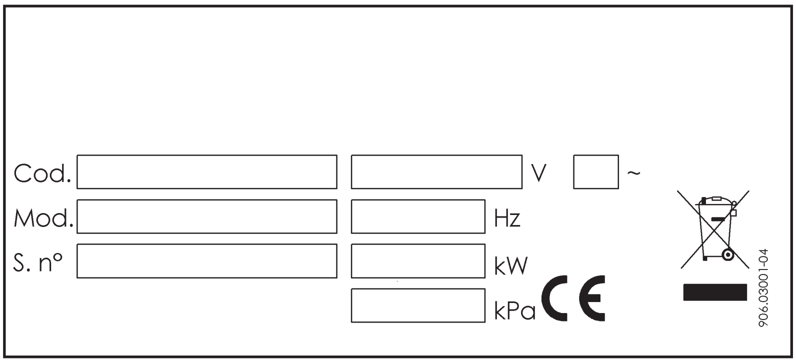


Figura 2

2.3 Diagnosi di alcuni guasti

Tipo di guasto	Possibili cause
Il riscaldamento del lievitatore non si attiva.	• Resistenza interrotta. • Termostato regolazione temperatura difettoso.
La termostatazione della temperatura non è corretta.	• Termostato di regolazione difettoso. • Bulbo del termostato difettoso o fuori sede.

2.4 Sostituzione di alcuni componenti

AVVERTENZA !

La sostituzione di componenti e la regolazione degli stessi sono operazioni di manutenzione straordinaria per cui vanno eseguite da un installatore autorizzato.

Prima di iniziare qualunque operazione di riparazione o manutenzione si deve provvedere a disinserire l'interruttore generale in modo da togliere l'alimentazione elettrica all'apparecchio.

Provvedere inoltre alla chiusura dei rubinetti di alimentazione acqua.

Resistenza elettrica

Sollevare la bacinella nel fondo del lievitatore. La resistenza si toglie svitando dall'interno della camera le viti che la bloccano e quindi procedere alla sostituzione.

Termostato di regolazione temperatura

Dall'interno del lievitatore togliere la protezione del termostato svitando le viti, sfilare la manopola e svitare le viti che fissano il termostato al lievitatore.

CAPITOLO III ISTRUZIONI PER L'USO

3.1 Avvertenze preliminari

- L'apparecchiatura è destinata ad un uso professionale e deve essere utilizzata da personale addestrato.
- Il lievitatore deve essere adibito esclusivamente alla cottura di cibi, ogni altro impiego è da ritenersi improprio.

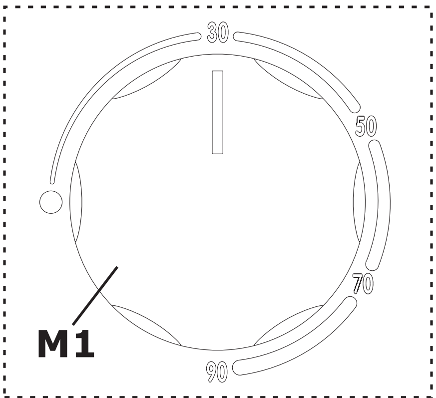
E' assolutamente vietato lavare la camera di cottura o i vetri porta con getti d'acqua fredda quando sono ancora a temperature superiori ai 70° C.

- L'installazione e tutte le operazioni di manutenzione straordinaria devono essere eseguite solo da personale autorizzato e dotato dei necessari requisiti professionali.
  É consigliabile far controllare il lievitatore a scadenze precise. Per la riparazione rivolgersi esclusivamente ai Centri di Assistenza autorizzati e richiedere l'uso di parti di ricambio originali.
- In caso di guasto o funzionamento anomalo, disinserire l'interruttore generale di alimentazione elettrica e chiudere i rubinetti di alimentazione dell'acqua posti a monte dell'apparecchiatura. Rivolgersi ai Centri di Assistenza autorizzati per la riparazione. L'utente finale è tenuto alla sola manutenzione ordinaria del lievitatore, cioè controllo dell'efficienza generale del lievitatore e pulizia quotidiana.

Il mancato rispetto di tali obblighi causa il decadimento di ogni responsabilità del costruttore.

- Leggere con attenzione il presente libretto in quanto contiene importanti informazioni ed indicazioni in merito alla sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione.
  Conservarlo con cura per ogni ulteriore consultazione.
- Prima di avviare il lievitatore, è necessario procedere ad una accurata pulizia delle superfici che possono venire a contatto con il cibo.

3.2 Pannello di controllo ed istruzioni in breve



M1 Manopola termostato

Accensione e spegnimento del lievitatore

L'accensione del lievitatore si esegue ruotando la manopola **(M1)** in senso orario.

Regolazione temperatura di lievitazione

La manopola **(M1)** permette di impostare la temperatura desiderata per la lievitazione (max 90°C).

Carico acqua

Riempire a mano la vaschetta posta nel fondo del lievitatore con acqua.

3.3 Pulizia e manutenzione ordinaria del lievitatore

I lievitatori devono essere puliti quotidianamente per garantire la migliore funzionalità, igiene e rendimento. In caso di guasto, non tentare di risolvere il problema ma rivolgersi all'assistenza tecnica che provvederà alla risoluzione dei guasti. Non provare a smontare l'apparecchiatura; ogni intervento deve essere eseguito da personale specializzato.

Per la pulizia ordinaria, eseguire le seguenti operazioni osservando le avvertenze:

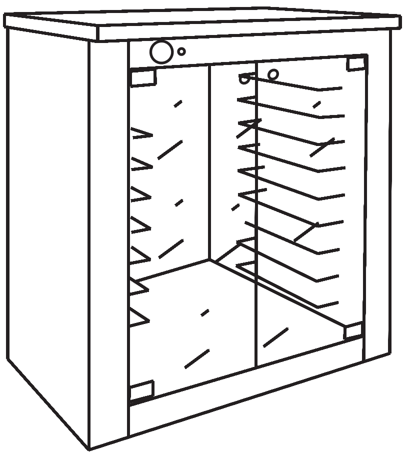
- prima di pulire il lievitatore togliere l'alimentazione elettrica, chiudere il rubinetto dell'acqua e far raffreddare il lievitatore;
- procedere alla pulizia quotidiana delle parti interne con acqua tiepida saponata o detersivi adatti, risciacquando accuratamente ed asciugando bene. Non usare detersivi contenenti cloro (candeggina, acido cloridrico, ecc.) ed evitare di pulire le superfici in acciaio con pagliette, spazzole o raschietti.
- non lasciare ristagnare cibi (soprattutto quelli acidi come sale, aceto, limone …) sulle parti in acciaio INOX poiché potrebbero deteriorarsi;
- non lavare esternamente l'apparecchiatura con getti di acqua diretti, poiché l'eventuale entrata di acqua potrebbe limitare la sicurezza dell'apparecchio, utilizzare solo un panno umido per poi procedere all'asciugatura delle superfici, eliminare eventuali residui di polvere o tracce di olii di protezione o lavorazione;
- non usare sostanze corrosive (per esempio acido muriatico) per pulire il banco d'appoggio del lievitatore che potrebbero involontariamente danneggiare le parti basse della macchina;
- si consiglia l'uso di guanti per la protezione dalle alte temperature per la manipolazione delle teglie o carrelli quando si estraggono dal lievitatore;
- richiedere, almeno una volta all'anno, l'intervento di un tecnico autorizzato per il controllo generale del lievitatore.

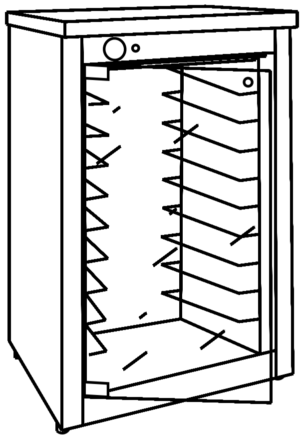
INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE

PROVERS

Models:

2200134
2200135
2200136
2200143
2200144
2200145





Read the following instructions carefully before installing and switching on the appliances

CONTENTS

CHAPTER I INTRODUCTION

Congratulations on your purchase of this product. We thank you for your patronage whilst reminding you to read this manual carefully before operating the provers.

This publication contains all the information you will need to use and service the prover properly.
The purpose of this manual is to allow the user, and above all the direct user, to take every step and to arrange all the means, human resources and materials necessary for safe and lasting use of the prover.
This manual must be handed over to the person given the task of using and performing routine maintenance on the appliances, who is required to keep it in a safe, dry place where it can be reached for future reference at any time.

This manual must be given to the operator who must keep it in a suitable place, available for consultation and for routine oven maintenance. In the event the prover is sold resold, the handbook must always accompany the appliance.

The intended purpose and configurations of the appliances provided for are the only ones allowed by the Manufacturer: do not attempt to use the appliances in any way other than indicated herein.
The intended purpose indicated is valid only for appliances in a perfect state of repair in terms of construction, mechanics and engineering.

The Manufacturer declines all responsibility deriving from improper use or operation by untrained personnel, from changes and/or repairs performed by the user or by unauthorized personnel, and from use of non-original spare parts or spare parts that are not specific for the prover models.

1.1 Tips on reading this manual

Pay particular attention to words in **bold** print , with LARGER characters, or UNDERLINED, as they refer to particularly important operations or information.

The manual must be kept in a suitable place until the machine is dismantled at the end of its service life so that it is available for future reference in the best possible state of repair.
If the document is lost or damaged, you must order a replacement copy directly from the Manufacturer or dealer.

1.2 General warnings

- Carefully read the instructions contained in this handbook in order to know the precautions to be taken for:
  - installing the prover;
  - its maintenance;
  - its best use.
- These appliances must be used for the purpose they were expressly devised for only, namely for cooking or heating food. Any other use is to be considered improper and hence dangerous.
- The appliance is designed for professional use and must be used by qualified personnel.
- These appliances have been tested and adjusted by expert, specialized personnel before leaving the factory to assure unbeatable performance.
- Installation, and any repair or adjustment work that might be necessary later, must be carried out with the utmost care and attention by qualified personnel.
  Consequently, **you are strongly advised to always contact the Dealer** who sold the appliance, specifying the problem, the **model** and **serial number** of the appliance you have.
- Only contact personnel authorized by the Manufacturer, with the necessary professional qualifications, for repairs and replacement of parts, and non-routine maintenance, or if the appliance breaks down or malfunctions.

- Only use original spare parts listed on the attached list.
- Before installation, make sure that the electrical power supply and water supply values are compatible with the values given on the technical data plate.
- Electrical safety of prover is assured by connection to en efficient earth system (which must be inspected at regular intervals) in compliance with regulations in force.
- Only specifically trained personnel should be allowed to use and supervise prover during use.
- Do not have the appliance installed near sources of heat such as fryers, hobs etc.
- Under no circumstances obstruct the vents.
- Ask your installer for instructions on how to use the water softener/scale eliminator properly. **(Warning: if the resin regeneration procedure is not perfect, it may cause the appliance to rust).**
- Before using the oven for the first time, it must be carefully cleaned:
  - clean the outside using only a damp cloth;
  - the inside of the cooking compartment must be cleaned with water;
  - in any case, do not use steel wool scouring pads to clean the prover.

Failure to comply with these rules may compromise safety of both the appliance and user.

Should either the user or technical personnel given the task of installing the appliance fail to comply with the regulations contained herein, the Manufacturer shall decline all responsibility, and any accident or trouble as a result of said non-compliance shall not be attributable to the Manufacturer.

The manifacturer declines every responsability for possibile mistakes contained in this booklet imputable to printing or transcription errors.
It also reserves the right to bring changes to the product if retained useful or necessary without jeopardizing the essential characteristics.

1.3 Technical specifications and rating plate

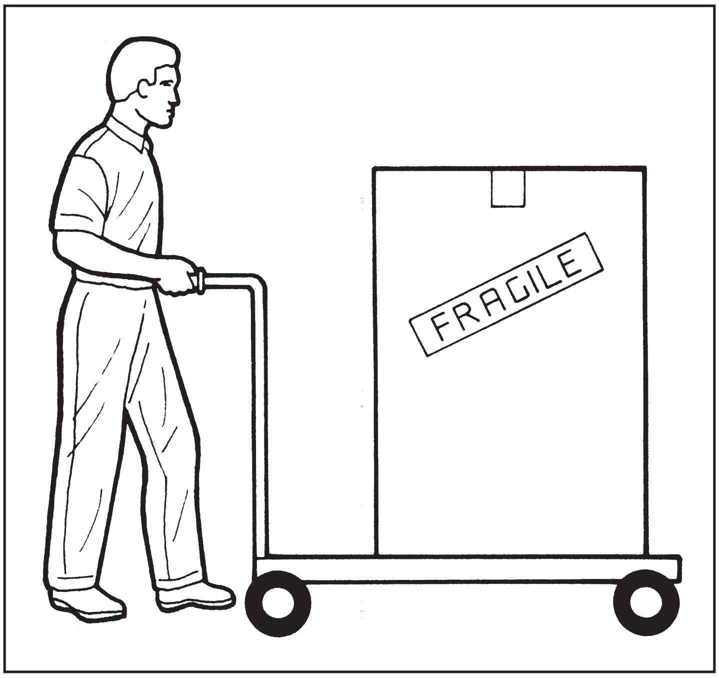
Technical specifications	
Dimensions	600×530x915 mm
Output	1,4 kW
Power supply	230 V ~ 50/60 Hz
Wiring type	H05RN-F 3x1,5mm²
No-load weight	27 kg
Max. food load	6 kg per shelf (food and pan)
Number of pans	9
Water inlet	--
Water pressure	--
Water hardness	--
Insulation class	I
IP rating	IPX4
Control panel	Electromechanic commands

1.4 Handling, transportation and unloading

The appliances' packaging is produced by the company in accordance with the arrangements signed case by case or, nonetheless, depending on what country the appliance is being sent to, or on the means of transport used.

Once the appliance is installed, packaging can be reused or disposed of in accordance with the regulations in force in the purchaser's country.

Provers must be carried complete with their packaging to a spot near the installation site.
Employ the services of specialized personnel for all operations involved in lifting and handling the prover or separate parts transported independently.



Material sent is checked thoroughly before being handed over to the forwarding agent.

On receiving the prover, make sure it has not been damaged during transit, and that packaging has not been tampered with, and hence contents removed.

If you find the material has been damaged, or parts are missing, advise the carrier and Manufacturer without delay, submitting photographic evidence.

☞ **Remember to make sure material supplied matches order specifications.**

Don't drag or incline the prover for any reason.

The prover is to be lifted up perpendicularly to the floor, moved in a horizontal direction and then laid down perpendicularly to the floor.

1.5 Conformity to directives/Standards

Provers comply with the provisions and safety requirements indicated in the following European Directives and their specific associated standards:

- Low voltage safety directive **2006/95/EC** and later amendments.
- Electromagnetic compatibility directive **2004/108/EC** and later amendments **(EN 55014**, **EN 50366** e **EN 61000-4).**

By virtue of said conformities, the Manufacturer declares that its products comply with the European legislation in force and, consequently, feature regulation **CE** marking enabling them to be sold in European countries.

Chapter II Installation instructions and maintenance

2.1 Installation site and positioning

> **WARNING**
> **The prover's installation, transformation and non-routine maintenance must be performed only by authorized installers or by the electricity company in conformity with the safety regulations in force.**

> **TO CARRY OUT THIS OPERATION, ALL THE NECESSARY MEASURING INSTRUMENTS, WHICH MUST BE PERFECTLY EFFICIENT AND PERIODICALLY CALIBRATED, ARE REQUIRED (see Par. 1.3). The Manufacturer declines any responsibility in the event these obligations are not complied with.**

> **Ensure a distance of at least 10 cm from the ceiling if it is made from combustible material or if it is not heat-insulated.**

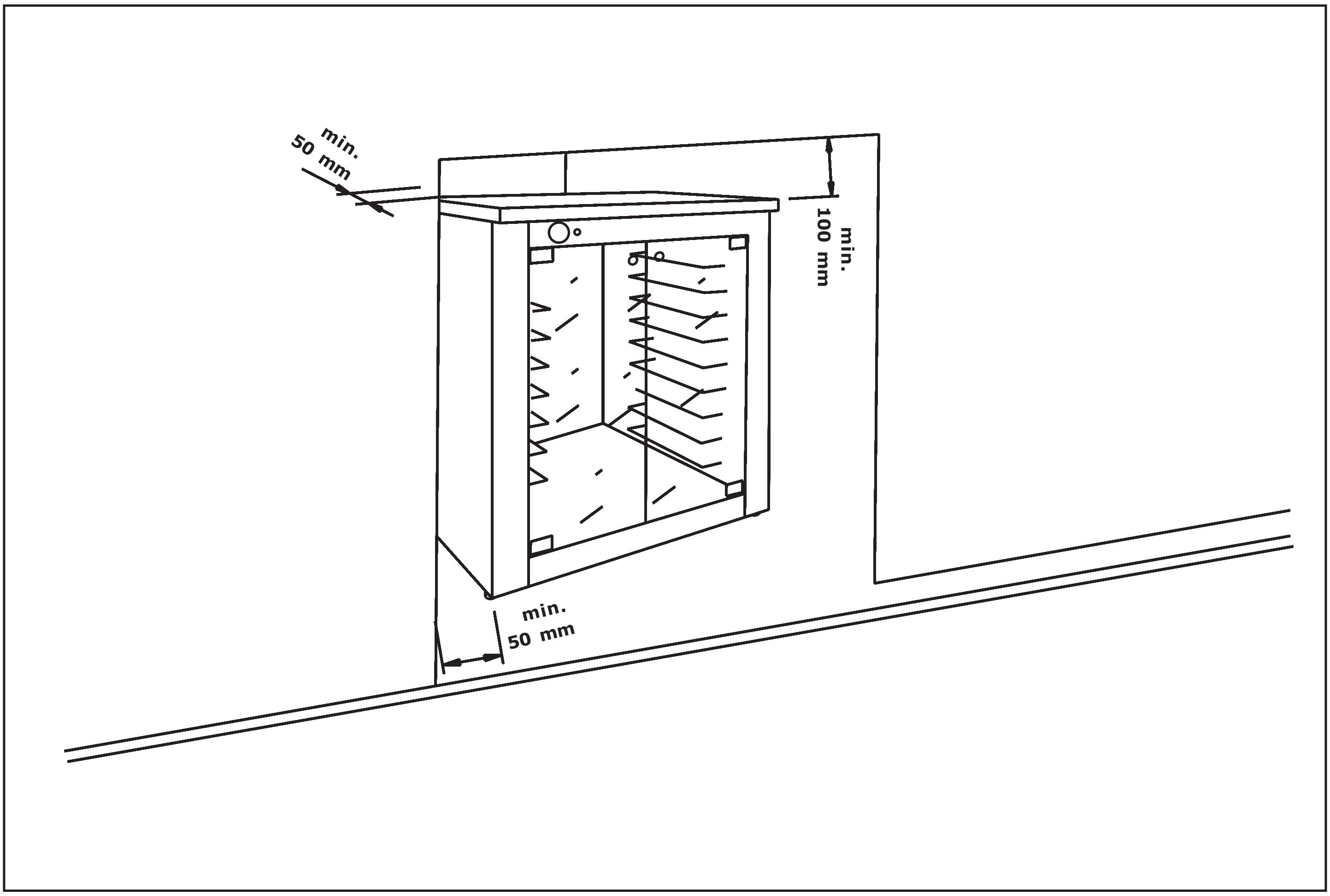


Figure 1

2.2 Wiring and idraulic connection

Connection to the power mains

Connection to the power mains must be made according to the regulations in force.
Before making the connection, make sure mains voltage and frequency match the values on the prover’s rating plate, located at the bottom of the back side panel**(Fig. 2)**.
A voltage variation of ± 10 % is allowed.

The prover must be connected to the power mains permanently using an H05RN-F-type heavy rubber cable in neoprene with wires featuring a cross-section suitable for the maximum power demand (see paragraph 1.3).
An omnipolar master switch must be placed between each prover and the mains, with at least a 3mm gap between contacts: capacity must be suitable for the load, and it must feature devices protecting the supply line.
Suitable automatic high-sensitivity ground fault interrupters must be installed to assure protection against direct and indirect contact of live parts and fault currents towards earth according to the regulations in force.
The maximum allowed leakage current is 1 mA/kW.
This switch must be installed in the permanent electrical system of the facility where the appliance is installed, and in the immediate vicinity of the actual appliance where it can be reached easily by operators.
Check data in the specifications table for appropriate sizing of the supply line, master switch and cable. (see paragraph 1.3).
The provers without plug must be connected with one adapted plug CE, according to the regulations in force.

Mains’ earth line

The appliance must be connected to the mains’ earth line.
The prover must be included in an equipotential system. Connection must be made with a wire featuring a cross-section of at least 10 mm^2 connected to the terminal marked ⏚ located on the back of the prover.

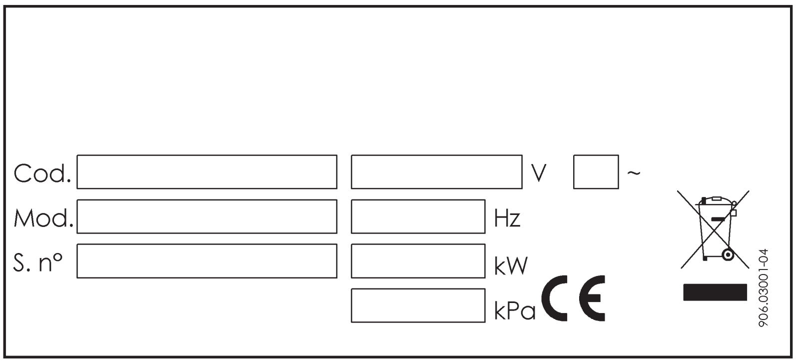


Figure 2

2.4 Troubleshooting

Type of trouble	Possible causes
Prover cooking chamber heating does not come on	• Interrupted heating element. • Temperature control thermostat faulty.
Temperature control incorrect	• Temperature control thermostat faulty. • Thermostat bulb faulty or not in place.

2.5 Replacing various parts

WARNING!

Parts replacement and adjustment work is classed as non-routine maintenance, meaning it must be carried out by an authorized installer.

Before starting any repair or maintenance work you must turn off the appliance with the master switch so that it is not powered.

Also close water supply cocks.

Heating element

Raise the bowl in the bottom of the prover. The heating element is removed by unscrewing the screws from the inside of the cooking chamber and then proceed to the substitution.

Temperature control thermostat

Take off the thermostat’s protection from inside the prover by unscrewing the screws, pull the thermostat knob and then unscrew the screws of the prover.

CHAPTER III OPERATING INSTRUCTIONS

3.1 Preliminary warnings

- The appliance is designed for professional use and must be used by trained personnel.
- The prover must be used for cooking food only. Any other use shall be considered improper.

☞ **NEVER clean the inside of the prover or the door glass with jets of cold water when still at temperatures higher than 70° C.**

- All installation and non-routine maintenance work must be carried out by authorized personnel with the required professional qualifications only.
  It is best to have the prover checked at regular set intervals. Contact authorized Support Centres only for repairs, and ask for original spare parts to be used.
- If you encounter a fault or malfunctioning, switch off the appliance's power supply with the master switch and close the water supply cock on the appliance's supply line.
  Contact authorized Support Centres for repairs. The end user is required to perform only routine maintenance on the prover, namely checking the prover's general efficiency and cleaning it daily.

☞ **Failure to fulfil these duties shall relieve the Manufacturer of any liability.**

- Read this manual carefully as it contains important information and instructions regarding safety during installation, use and maintenance. Keep it safe for future reference.
- Surfaces liable to come into contact with food must be cleaned thoroughly before switching on the prover.

3.2 Control panel and operating instructions

M1 Thermostat knob

On / off prover

Switch on the prover by turning on right the knob **(M1)**.

Setting temperature cooking

The knob **(M1)** allows to regulate the wished temperature of cooking (max 90°C).

Load water

Fill up the bowl by hand, located in the bottom of the prover, with water.

3.3 Prover cleaning and routine maintenance

Provers must be cleaned daily if high levels of performance, hygiene and efficiency are to be maintained. If you encounter a fault, do not attempt to solve the problem - contact the technical service centre instead, which will deal with the problem.
Do not attempt to disassemble the appliance - all work must be carried out by specialized personnel.

Perform routine cleaning as described below, complying with the instructions given:

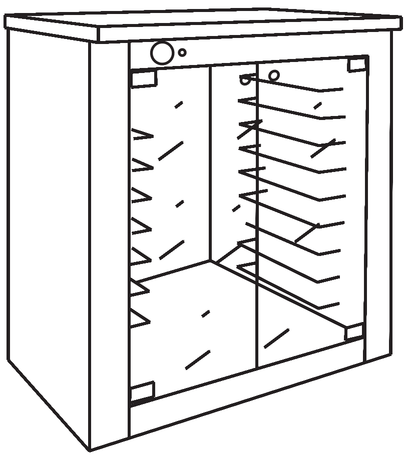
- Before cleaning the prover, disconnect the power supply, close the water cock and allow the prover to cool;
- clean internal parts once a day with warm soapy water or suitable detergents, rinsing thoroughly and drying well. Do not use detergents containing chlorine (bleach, hydrochloric acid etc.), and avoid cleaning steel surfaces with steel wool, brushes or scrapers.
- do not leave food on stainless steel parts (especially acidic food such as salt, vinegar, lemon…), as it may cause damage;
- although the prover is accidental splashing , you should not wash the outside of the appliance with jets of water aimed directly at it as any water that does manage to get inside might limit the appliance's safety. Only use a moist cloth. To clean and carefully remove any eventual dust and any protection or working grease;
- do not use corrosive substances (e.g. muriatic acid) to clean the prover support top, since these could unintentionally damage the lower parts of the appliance;
- it is always suggested to use high temperature protection gloves for handling trays and trolleys especially during their extraction from the prover;
- call in an authorized field engineer at least once a year to give the prover a general check-up.

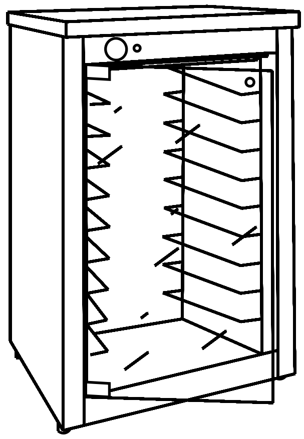
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION, D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

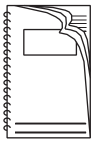
APPAREILS À LEVAGE

Modèles:

2200134
2200135
2200136
2200143
2200144
2200145







Lire attentivement les instructions avant d'installer et d'utiliser les appareils

SOMMAIRE

CHAPITRE I INTRODUCTION

Nous vous remercions de la confiance que vous nous avez accordée en faisant l'acquisition d'un de nos produits. Avant d'utiliser les appareils à levage, il est vivement recommandé de lire avec attention le présent manuel.

Il contient toutes les informations nécessaires à l'utilisation et à l'entretien des appareils à levage. Le but de ce manuel est de permettre à l'utilisateur, surtout à l'utilisateur direct de prendre toutes les mesures et de prévoir tous les moyens, les ressources humaines et les matériaux nécessaires pour une utilisation sûre et durable des appareils à levage. Il est remis à la personne à laquelle sont confiés l'utilisation et l'entretien de l'appareil à levage et doit être conservé en bon état, à un endroit à l'abri de l'humidité de telle sorte qu'il puisse être consulté à tout moment.

Ce manuel doit être remis à la personne qui s'en servira et qui se chargera de le garder en un lieu approprié afin de le rendre disponible pour la consultation et pour l'entretien ordinaire du four. Au cas ou le four devrait être revendu, le manuel devra accompagner ce dernier.

L'utilisation et les configurations indiquées dans le présent manuel sont les seules admises par le fabricant; en aucun cas l'appareil à levage ne doit être utilisé sans respecter les indications et recommandations fournies.

L'utilisation prévue suppose que les appareils soient en parfait état, au plan structurel et mécanique ainsi qu'en ce qui concerne les circuits d'alimentation. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation impropre, en cas d'utilisation par un personnel ne possédant pas les compétences nécessaires à cet effet ainsi qu'en cas d'utilisation de pièces détachées non d'origine voire non adaptées aux modèles spécifiques de four.

1.1 Indications pour la consultation du manuel

Il est important d'accorder une attention toute particulière aux indications mises en évidence en caractères **gras**, <u>soulignées</u> ou encore figurant en caractères de plus GRANDE dimension; elles renvoient à des opérations ou des informations très importantes.

Le manuel doit être conservé pendant toute la durée de vie de l'appareil, à un endroit adapté à cet effet de telle sorte qu'il puisse être consulté en bon état. En cas de perte ou de détérioration, adresser au fabricant ou au revendeur une demande de fourniture d'un nouvel exemplaire.

1.2 Recommandations générales

- Lire attentivement les instructions contenues dans ce manuel afin de connaître les précautions à prendre pour:
  - l'installation de l'appareil à levage;
  - son entretien;
  - sa meilleure utilisation.
- Les appareils objet du présent manuel doivent être utilisés exclusivement pour l'usage pour lequel ils ont été conçus, à savoir la cuisson ou le réchauffement d'alimentation; toute autre utilisation doit être considérée comme impropre et par conséquent dangereuse.
- Les appareils objet du présent manuel sont prévus pour un usage professionnel et à ce titre doivent être utilisés exclusivement par un personnel possédant les compétences nécessaires à cet effet.
- Avant d'être livré, les appareils objet du présent manuel ont été contrôlés et mis au point par des techniciens qualifiés de façon à garantir un fonctionnement optimal.
- L'installation ainsi que toute intervention de réparation ou de mise au point qui s'avéreraient nécessaires doivent être effectuées avec le plus grand soin et confiées à un personnel qualifié. Il est dans ce cas **vivement recommandé de s'adresser au** revendeur en mentionnant à cette occasion la nature de l'anomalie, le **modèle** et **numéro de série** de four.
- En cas de réparation et remplacement de pièces ou composants, d'interventions d'entretien exceptionnel, de pannes ou de fonctionnement anormal, s'adresser exclusivement à un personnel agréé par le fabricant possédant les compétences professionnelles nécessaires à cet effet.

- Veiller à ce que soient exclusivement utilisées les pièces détachées indiquées dans la liste figurant dans le présent manuel.
- Avant l'installation, vérifier que les valeurs de la distribution électrique et de l'eau soient compatibles avec les valeurs indiquées sur la plaque technique.
- La sécurité électrique des appareils à levage est garantie entre autres par le raccordement à une prise de terre (qui doit être contrôlée à intervalles réguliers) conformément aux normes en vigueur.
- L'utilisation et la surveillance des appareils à levage durant leur fonctionnement doivent être exclusivement confiées à des personnes possédant les compétences nécessaires à cet effet.
- Ne pas installer l'appareil à proximité de sources de chaleur (friteuses, cuisinières, etc.).
- Les fentes d'aspiration et de dispersion de la chaleur ne doivent en aucun cas être bouchées.
- Demander à l'installateur les instructions nécessaires à la bonne utilisation de l'adoucisseur d'eau **(attention: une procédure imparfaite de régénération des résines peut entraîner la corrosion de l'appareil)**.
- Avant de mettre l'appareil a levage en marche pour la première fois, il faut le nettoyer soigneusement:
  - à l'extérieur il doit être nettoyé seulement avec un linge humide;
  - l'intérieur de la chambre de cuisson doit être nettoyé à l'eau;
  - en aucun cas, il ne faudra utiliser de pailles de fer pour nettoyer le four.

☞ **Le non-respect de ces recommandations élémentaires peut compromettre la sécurité de l'appareil et de l'utilisateur.**

En cas de non-respect des instructions et recommandations figurant dans le présent manuel, imputable aussi bien à l'utilisateur qu'à l'installateur, le fabricant décline toute responsabilité et ne saurait par conséquent répondre des éventuels accidents, anomalies et dommages.

☞ **Le fabricant décline toute responsabilité concernant les éventuelles inexactitudes relevant d'erreurs de transcriptions ou imprimerie contenues dans cet opuscule.**
Il se réserve le droit d'apporter à ses produits les modifications qu'il juge utiles ou nécessaires, sans en compromettre les caractéristiques essentielles.

1.3 Caractéristiques techniques et plaques des données

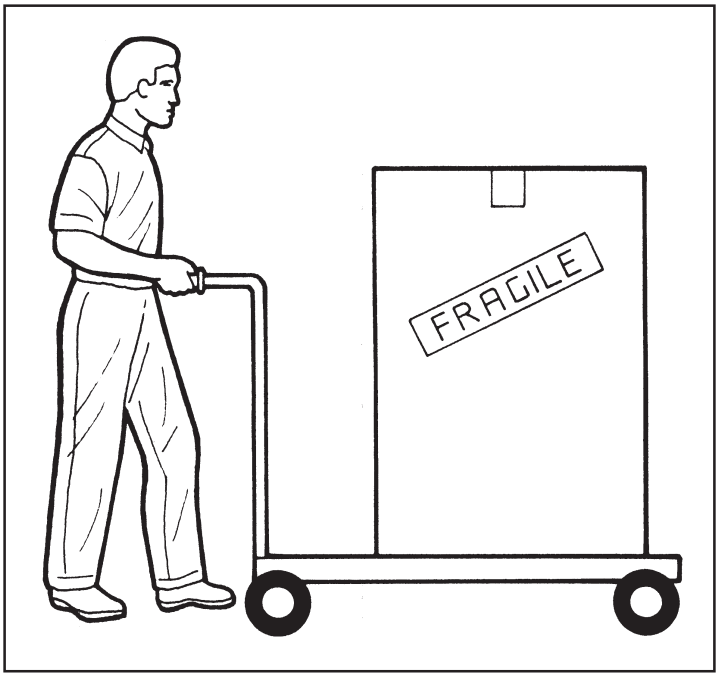
Caractéristiques techniques	2200134-2200135-2200136	
Dimensions	600×530x915 mm	
Puissance électrique	1,4 kW	
Alimentation	230 V ~ 50/60 Hz	
Type de câble électrique	H05RN-F 3x1,5mm²	
Poids à vide	27 kg	
Contenance max. aliments	6 kg par niveau (aliments + récipient)	
Nombre de plaques	9	9
Arrivée d'eau	--	--
Pression eau	--	--
Dureté eau	--	--
Classe d'isolation	I	
Degré de protection IP	IPX4	
Degré de protection IP	Electromécaniques	

1.4 Transport, déplacement et déchargement

L'emballage des appareils est assuré par le fabricant conformément aux accords pris avec le client et dans tous les cas en fonction du pays de destination et/ou du moyen de transport utilisé.

Une fois l'installation effectuée, l'emballage peut être réutilisé ou éliminé dans le respect des normes en vigueur dans le pays de l'acheteur.

Les appareils à levage doivent être acheminés emballés à proximité du lieu d'installation.
Pour toutes les opérations de levage et de déplacement du four et des autres parties livrées séparément, faire appel à un personnel qualifié.



Avant d'être remise au transporteur, la marchandise est soigneusement contrôlée.

A la livraison de l'appareil à levage , s'assurer qu'il n'a subi aucun dommage durant son transport, que l'emballage est intact et qu'aucune partie de la fourniture n'est manquante.

En cas de dommages ainsi que au cas où il manquerait des parties de la fourniture, avertir sans attendre le transporteur et le fabricant en joignant à la communication une documentation photographique.

Il est recommandé de s'assurer que la fourniture corresponde aux spécifications de la commande.

Ne pas traîner ou incliner l'appareil à levage pour aucune raison.

Il est recommandé de soulever l'appareil toujours perpendiculairement au sol, de le deplacer horizontalement et de le placer perpendiculairement par rapport au sol.

1.5 Conformité aux directives applicables

Les appareils à levage sont conformes aux prescriptions et aux standards de sécurité prévus par les Directives européennes suivantes et par les Normes qui leur sont associées:

- Directive de sécurité Basse tension **2006/95/CE** et modifications successives.
- Directive de compatibilité électromagnétique **2004/108/CE** et modifications successives **(EN 55014, EN 50366** e **EN 61000-4).**

Sur la base des conformités ci-dessus, le fabricant certifie que les appareils répondent à la législation Européenne en vigueur. Sur les appareils est apposée la certification **CE** permettant leur commercialisation au sein des pays européens.

CHAPITRE II INSTRUCTIONS D'INSTALLATION ET D'ENTRETIEN

2.1 Lieu d'installation et positionnement

RECOMMANDATION
L'installation, la transformation et les opérations d'entretien exceptionnel de l'appareil à levage doivent être confiées exclusivement aux installateurs agréés ou à la société assurant la fourniture d'énergie électrique conformément aux normes de sécurité en vigueur.

POUR L'ÉXÉCUTION DE CES OPÉRATIONS IL EST INDISPENSABLE DE POSSÉDER TOUS LES INSTRUMENTS DE MESURE NÉCESSAIRES, QU'ILS SOIENT EN PARFAIT ETAT ET PERIODIQUEMENT RÉGLÉS (voir par. 1.3). Le constructeur décline toute responsabilité en cas de non-observation de ces obligations.

Il faut garantir une distance d'au moins 10 cm du plafond si ce dernier est en matière combustible ou n'est pas thermiquement isolé.

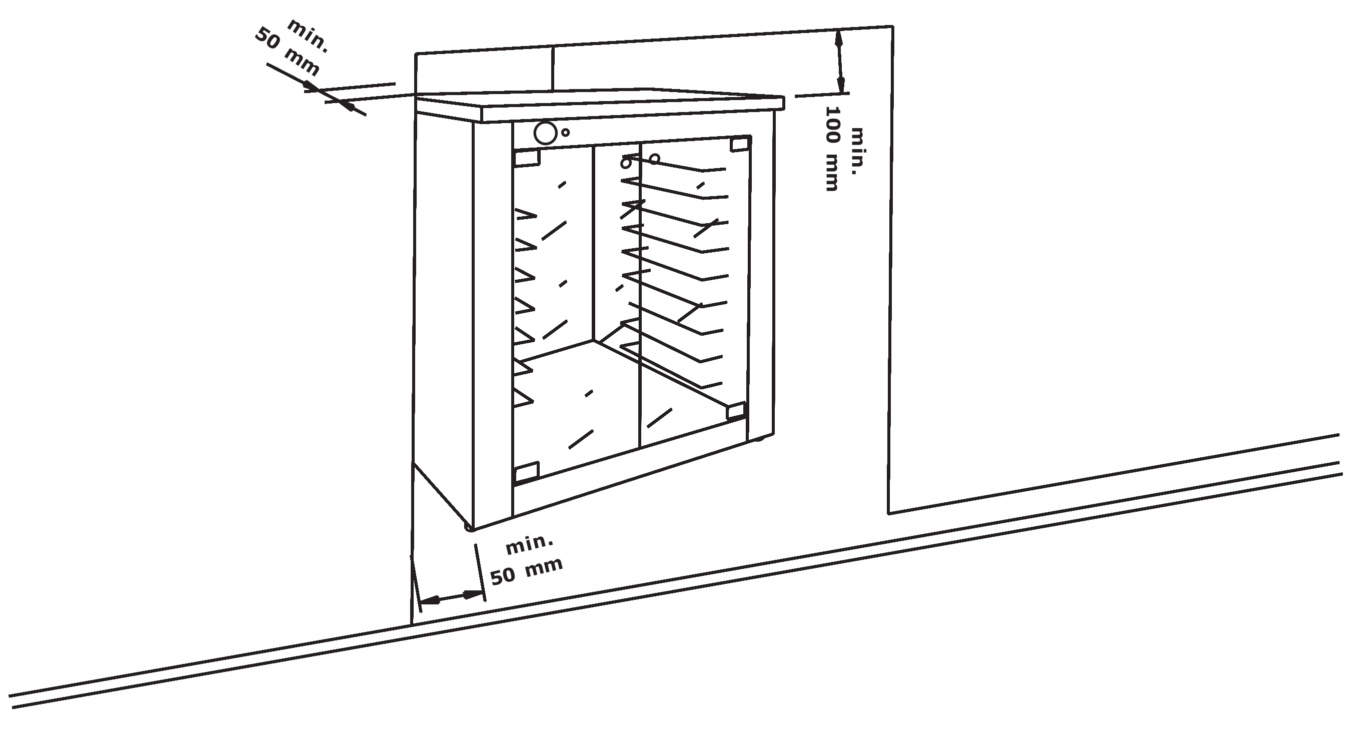


Figure 1

2.2 Branchement électrique et raccordement à l'alimentation d'eau

Branchement électrique

Le branchement au secteur d'alimentation électrique doit être effectué conformément aux normes en vigueur.
Avant de procéder au branchement, s'assurer que tension et fréquence du secteur d'alimentation correspondent aux valeurs indiquées sur la plaque des données techniques de l'appareils à levage **(Fig. 2)** cette plaque est apposée sur la panneau postérieur (sont admis des écarts de tension maximum de ± 10%).

L' appareil à levage doit être branché au secteur d'alimentation électrique de manière permanente, par l'intermédiaire d'un câble sous gaine en caoutchouc robuste en polychloroprène de type H05RN-F (voir paragraphe 1.3). La section des conducteurs doit être adaptée à la puissance absorbée maximum.
Entre chaque appareil à levage et le secteur d'alimentation électrique doit être installé un interrupteur général omnipolaire à ouverture des contacts de 3 mm minimum, de portée adaptée à la puissance absorbée et doté de dispositif de protection de la ligne d'alimentation.
Il est également nécessaire de prévoir l'installation de dispositifs de protection automatiques différentiels à haute sensibilité, en mesure de garantir la protection nécessaire contre les contacts directs et indirects des parties sous tension et des courants de panne vers la terre conformément aux normes en vigueur; le courant maximum de dispersion admis est de 1 mA/kW.
Cet interrupteur doit être installé sur le circuit électrique permanent du local d'installation, à proximité de l'appareil de telle sorte qu'il soit facilement accessible pour les opérateurs.
Pour le dimensionnement de la ligne d'alimentation, de l'interrupteur général et du câble, faire référence aux données figurant dans le tableau des données techniques (voir paragraphe 1.3).
L'appareil à levage sans prise doivent être reliés avec une prise CE adaptée conformément aux normes en vigueur.

Ligne di terre

L'appareil doit être raccordé à la ligne de terre du secteur.
L'appareil à levage doit être intégré à un circuit équipotentiel; le branchement doit être effectué à l'aide d'un conducteur de section minimum de 10 mm^2 branché à la borne marquée du symbole située sur la panneau postérieur de l'appareil à levage.

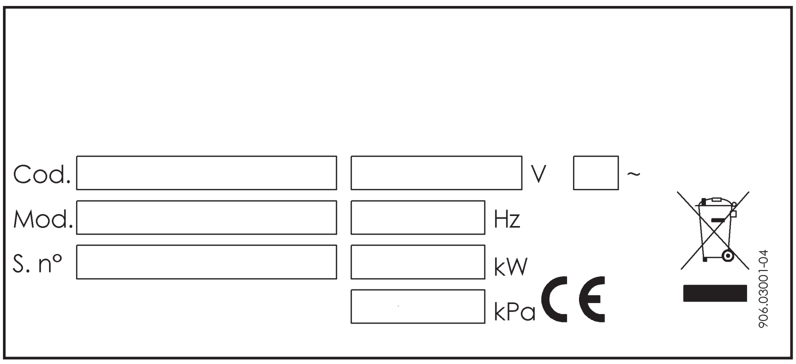


Figure 2

2.4 Anomalies et causes possibles

Type d'anomalie	Causes possibles
Le chauffage de la chambre de cuisson n'est pas activé.	• Résistance interrompue • Thermostat de réglage défectueux.
La température programmée ne correspond pas à celle réglée sur le thermostat.	• Thermostat de réglage défectueux. • Bulbe du thermostat défectueux ou hors de logement.

2.5 Remplacement de certains composants

RECOMMANDATION!

Le changement et le réglage de composants sont des opérations d'entretien exceptionnel qui, à ce titre, doivent être confiées à un installateur agréé.

Avant de procéder à toute opération de réparation ou d'entretien, il est nécessaire de placer l'interrupteur général sur la position Off, de façon à couper l'alimentation électrique de l'appareil.

Veiller en outre à fermer les robinets d'alimentation d'eau.

Résistance

Soulever le bol dans le fond de l'appareil à levage. Enlever la résistance en dévissant de l'intérieur de la chambre les vis qui la bloquent et ensuite procéder à la substitution.

Thermostat température

Par l'intérieur de l'appareil à levage, enlever la protection du thermostat en dévissant les vis, ôter la manette et dévisser les vis qui fixent le thermostat à l'appareil à levage.

CHAPITRE III INSTRUCTIONS D'UTILISATION

3.1 Recommandations préalables

- L'appareil est exclusivement destiné à un usage professionnel et doit être utilisé par un personnel quaìlifié à cet effet.
- L'apareils à levage est exclusivement prévu pour la cuisson d'aliments; toute autre utilisation doit être considérée comme impropre.

Il est absolument interdit de laver la chambre de cuisson ou les vitres de la porte avec des jets d'eau froide quand celles-ci sont encore à des températures supérieures aux 70° C.

- L'installation ainsi que toutes les opérations d'entretien exceptionnel doivent être confiées à un personnel autorisé à cet effet et possédant les compétences professionnelles nécessaires. Il est recommandé de faire contrôler le four à intervalles réguliers. Pour les éventuelles réparations s'adresser exclusivement à un Centre d'assistance agréé et exiger l'utilisation de pièces détachées d'origine.
- En cas de panne ou de fonctionnement anormal, placer l'interrupteur général d'alimentation sur la position Off et fermer les robinets d'alimentation d'eau situés en amont de l'appareil. Pour la réparation, s'adresser exclusivement à un Centre d'assistance agréé. L'utilisateur final est uniquement tenu de procéder à l'entretien courant du four, à savoir qu'il doit procéder à un contrôle général du four pour s'assurer de son bon fonctionnement et procéder à son nettoyage quotidien.

Le non-respect de ces obligations décharge le fabricant de toute responsabilité.

- Veiller à lire attentivement le présent manuel; il contient d'importantes informations ainsi que des indications et recommandations relatives à la sécurité aussi bien pour ce qui touche à l'installation, à l'utilisation et à l'entretien. Veiller à le conserver soigneusement de façon à pouvoir le consulter en cas de besoin.
- Avant de mettre en marche l'appareil à levage procéder à un soigneux nettoyage des surfaces susceptibles de se trouver au contact des aliments.

3.2 Panneau de contrôle et brèves instructions

M1 Manette thermostat

Allumage et extinction de l'appareil à levage

L'allumage de l'appareil à levage s'obtient en tournant la manette **(M1)** vers la droite.

Régulation température de cuisson

La manette **(M1)** permet d'établir la température desirée pour la cuisson (max 90°C).

Alimentation en eau

Remplir à la main bol, situé dans le fond de l'appareil à levage, avec de l'eau.

3.3 Nettoyage et entretien courant de l'appareil à levage

Les appareils à levage doivent être nettoyés chaque jour pour garantir bon fonctionnement, hygiène et performances maximum. En cas d'anomalie, ne pas tenter de résoudre le problème soi-même mais s'adresser à un Centre d'assistance technique.
Ne pas tenter de démonter l'appareil; toute intervention doit être confiée à un technicien qualifié.

Pour le nettoyage quotidien, procéder aux opérations suivantes en respectant les recommandations indiquées:

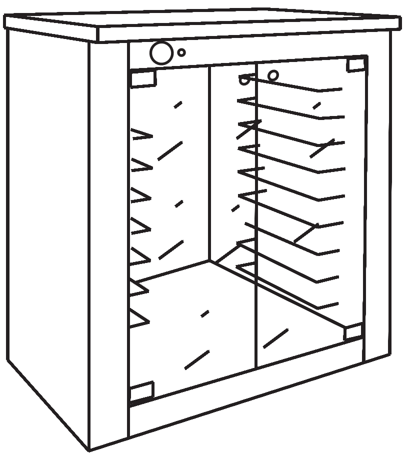
- avant de procéder au nettoyage de l'appareil à levage, couper l'alimentation électrique, fermer le robinet d'eau et laisser le appareil à levage refroidir ;
- procéder au nettoyage quotidien des parties internes à l'aide d'eau tiède savonneuse ou additionnée d'un détergent approprié; ensuite bien rincer et bien essuyer. Ne pas utiliser de détergent contenant du chlore (eau de javel, acide chlorhydrique, etc.) et veiller à éviter l'utilisation de pailles de fer, de brosses et de racloirs;
- ne pas laisser les résidus d'aliments (en particulier les résidus acides, tels que ceux de sel, de vinaigre ou de citron) sur les parties en acier INOX pour éviter qu'elles ne se détériorent;
- même si le four est protégé contre les jets accidentels, ne pas procéder à son lavage à l'aide d'un jet d'eau direct; les infiltrations d'eau pourraient compromettre la sécurité de l'appareil Utiliser uniquement un chiffon humide. Effectuer un nettoyage pour éliminer éventuels résidus de poussière ou des traces de huiles de protection ou de usinage;
- ne pas utiliser de substances corrosives (par exemple: acide chlorhydrique) pour nettoyer le banc d'appui du four qui pourraient involontairement abîmer les parties basses de la machine;
- il est conseillable de utiliser les gants pour se protéger des hautes températures pour la manipulation des plaques ou des chariots quand on les extrait du appareils à levage;
- au moins une fois par an, demander l'intervention d'un technicien agréé pour un contrôle général de l'appareil à levage.

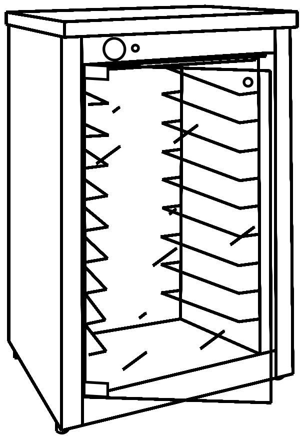
INSTALLATIONS-, BEDIENUNGS- UND WARTUNGSANLEITUNG

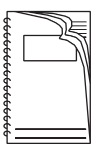
WÄRMEÖFEN ZUR TEIGLOCKERUNG

Modelle:

2200134
2200135
2200136
2200143
2200144
2200145







Die folgenden Anleitungen sind vor der Installation und der Inbetriebnahme der Geräte aufmerksam durchzulesen

INHALTSVERZEICHNIS

KAPITEL I EINLEITUNG

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf eines unserer Geräte und danken Ihnen für das Vertrauen, das Sie unserem Unternehmen entgegengebracht haben. Bitte lesen Sie dieses Handbuch vor der Inbetriebnahme des Gerätes aufmerksam durch.

Dieses Handbuch enthält alle für eine sachgemäße Bedienung und Wartung des Gerätes erforderlichen Informationen. Zweck der vorliegenden Bedienungsanleitung ist es, den Benutzer, vor allem die direkte Bedienungsperson, in die Lage zu versetzen. alle Maßnahmen ergreifen und alle Mittel, Arbeitskräfte und die erforderlichen Materialien bereitstellen zu können, um einen sicheren und dauerhaften Gebrauch der Wärmöfen zur teiglockerung zu gewährleisten.

Diese Bedienungsanleitung muss der mit dem Gebrauch betrauten Person ausgehändigt werden, die für ihre Aufbewahrung an einem geeigneten Ort, wo sie zur Konsultation und zur gewöhnlichen Wartung des Wärmöfen zur teiglockerung zur Verfügung steht, Sorge trägt.

Dieses Handbuch richtet sich aber auch an den Installateur, der die Inbetriebnahme und die außerordentliche Wartung vorzunehmen hat.

Das Gerät ist für den vom Hersteller vorgesehenen Gebrauch bestimmt. Jeder Gebrauch, der über die beschriebene Verwendung hinausgeht, ist nicht zulässig.
Der einwandfreie und sichere Betrieb des Gerätes setzt eine funktionsfähige Struktur, Mechanik und Anlagentechnik voraus.

Der Hersteller kann auf keinen Fall für einen unsachgemäßen Gebrauch (beispielsweise durch nicht in die Funktionsweise des Gerätes eingewiesenes Personal), für Umrüstungen u/o Reparaturen, die nach eigenem Ermessen oder von nicht befugtem Personal vorgenommen wurden, für die Anwendung von Nicht-Originalersatzteilen oder nicht für das Gerät geeigneten Ersatzteilen zur Verantwortung gezogen werden.

1.1 Verständnishilfe

Besonders aufmerksam sind die fett gedruckten , die **GROSS** geschriebenen und die unterstrichenen Hinweise durchzulesen, da diese sehr wichtige Informationen enthalten.

Das Handbuch ist bis zur Verschrottung des Gerätes in dessen Nähe und zwar an einem leicht zugänglichen Ort sorgfältig aufzubewahren. Im Falle eines Verlustes oder einer Beschädigung desselben ist direkt beim Hersteller oder Händler ein Ersatzhandbuch anzufordern.

1.2 Allgemeine Hinweise

- Die in diesem Handbuch enthaltenen Hinweise aufmerksam lesen, um die zu beachtenden Vorsichtsmaßnahmen für Folgendes zur Kenntnis zu nehmen:
  - Installierung des Wärmöfen zur teiglockerung;
  - seine Wartung;
  - seinen bestmöglichen Gebrauch.
- Das Gerät ist ausschließlich für den vorgesehenen Gebrauch bestimmt, das heißt für das Erwärmen von Speisen. Jeder Gebrauch, der über die beschriebene Verwendung hinausgeht, ist nicht zulässig und gilt als gefährlich.
- Das Gerät ist für den gewerblichen Gebrauch bestimmt und darf nur von qualifiziertem Personal bedient werden.
- Zur Gewährleistung einer einwandfreien Funktionsweise wurde das Gerät vor Verlassen des Werks einer strengen Abnahmeprüfung unterzogen.
- Die Installation sowie jede im Nachhinein erforderliche Reparatur oder Instandsetzung darf nur von qualifizierten Fachkräften vorgenommen werden. Aus diesem Grund **empfehlen wir Ihnen, sich stets an den Vertragshändler zu wenden**, der Ihnen das Gerät verkauft hat und diesem die Art der Störung sowie das **Modell** und **serienummer** des sich in Ihrem Besitz befindlichen Gerätes mitzuteilen.

- Im Falle einer Reparatur oder eines Austauschs von Komponenten, eines außerordentlichen Wartungseingriffs, einer Störung oder einer nicht einwandfreien Funktionsweise hat man sich an von der Herstellerfirma autorisierte und qualifizierte Fachkräfte zu wenden.
- Es dürfen ausschließlich Ersatzteile verwendet werden, die in dem in diesem Handbuch enthaltenen Verzeichnis angegeben sind.
- Vor der Installierung überprüfen, dass die Werte der Elektrizitäts- und der Wasserversorgung mit den auf dem Typenschild angegebenen Werten kompatibel sind.
- Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn dieses unter Berücksichtigung der geltenden Richtlinien an einer effizierten Erdungsanlage angeschlossen wurde.
- Mit der Überwachung des sich in Betrieb befindlichen Gerätes darf nur Personal beauftragt werden, das in dessen Funktionsweise eingewiesen wurde.
- Das Gerät darf nicht in der Nähe von Wärmequellen (Fritteusen, offene Flammen, usw.) installiert werden.
- Auf keinen Fall dürfen die Schlitze für die Ansaugung und die Abführung der Wärme verdeckt werden.
- Lassen Sie sich vom Installateur die Bedienung des Wasserenthärters erklären **(Achtung: Eine nicht korrekt durchgeführte Regeneration der Harze kann zu einer Korrosion des Gerätes führen).**
- Bevor derWärmöfen zur teiglockerung zum ersten Mal in Betrieb genommen wird, muss er sorgfältig gereinigt werden:
  - Außen muss er lediglich mit einem feuchten Tuch gereinigt werden;
  - Im Innern der Backkammer muss er mit Wasser gereinigt werden;
  - Es dürfen keinesfalls Stahlwolle-Pads zur Reinigung des Wärmöfen zur teiglockerung verwendet werden.

Das Nichtbeachten dieser grundlegenden Regeln kann die Sicherheit des Gerätes und des Benutzers gefährden.

Bei einer Nichtbeachtung der in diesem Handbuch enthaltenen Vorschriften sowohl seitens des Benutzers als auch des Installateurs kann der Hersteller auf keinen Fall für eventuelle Schäden oder Körperverletzungen verantwortlich gemacht werden.

Der Hersteller lehnt jegliche Haftung für Fehler in dieser Anleitung ab, die durch evtl. Ungenauigkeiten bei übertragung oder druck entstanden sind.
Er behält sich ausserdem das Recht vor, am Produkt von ihm er für zweckmässig oder notwendig erachtete änderungen vorzunehmen, ohne dass dadurch Wesentliche eigenschaften verändert werden.

1.3 Technische Eigenschaften und Geräteschild

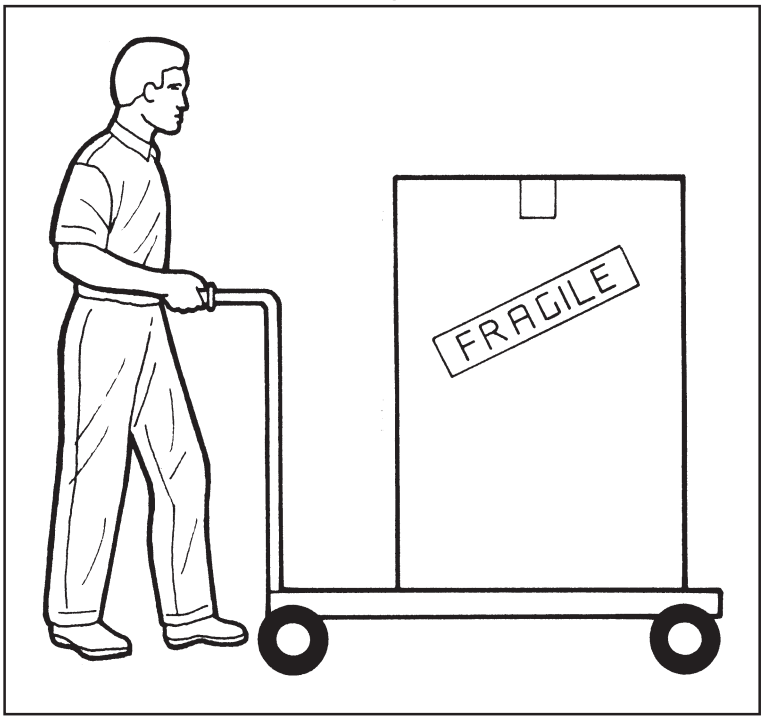
Technische Daten	2200134-2200135-2200136	
Maße	600×530x915 mm	
Elektrische Leistung	1,4 kW	
Einspeisung	230 V ~ 50/60 Hz	
Typ des Kabels	H05RN-F 3x1,5mm²	
Leergewicht	27 kg	
Max. Beschickung	6 kg pro Ebene (Speisen + Behälter)	
Anzahl der Bleche	9	9
Wassereintritt	--	--
Wasserdruck	--	--
Wasserhärte	--	--
Isolierklasse	I	
Schutzart IP	IPX4	
Schalttafel	Elektromechanische Funktion	

1.4 Beförderung, Transport und Abladen des Gerätes

Das Gerät wird gemäß den von Mal zu Mal getroffenen Vereinbarungen oder je nach den im Bestimmungsland geltenden Richtlinien oder dem zur Anwendung kommendem Transportmittel verpackt.

Nach der Installation kann die Verpackung entweder wieder verwendet oder gemäß den im Land des Käufers geltenden Richtlinien entsorgt werden.

Die Geräte müssen in der Verpackung bis in die Nähe des Installationsorts transportiert werden. Mit dem Anheben und der Weiterbeförderung des Gerätes oder von separat gelieferten Komponenten desselben dürfen ausschließlich Fachkräfte beauftragt werden.



Das Gerät wird vor Verlassen des Werks bzw. vor der Übergabe an den Spediteur sorgfältig überprüft.

Beim Erhalt des Gerätes ist sicherzustellen, dass dieses keine Transportschäden aufweist und die Verpackung nicht beschädigt ist und eventuell Komponenten fehlen.

Im Falle von Transportschäden oder fehlenden Komponenten ist sowohl der Frachtführer als auch der Hersteller sofort zu verständigen und als Beweismittel dienende Fotografien zu machen.

Es ist unbedingt zu überprüfen, dass die Lieferung den Angaben in der Bestellung entspricht.

Es wird empfohlen den Wärmöfen zur teiglockerung auf keinen Fall zu schleppen oder schräg zu stellen.

Der Wärmöfen zur teiglockerung ist senkrecht hochzuheben und waagerecht zu verschieben. Er soll senkrechtzum Fußboden montiert werden.

1.5 Konformität mit den Richtlinien

Die Geräte entsprechen den Europäischen Richtlinien und den ihnen zugeordneten Spezifikationen:

- Niederspannung **2006/95/CE** und folgende Änderungen
- Elektromagnetische Verträglichkeit **2004/108/CE** und folgende Änderungen **(EN 55014 EN 50366** e **EN 61000-4).**

Demzufolge erklärt der Hersteller, dass die von ihm hergestellten Geräte den geltenden europäischen Gesetzesvorschriften entsprechen und aus diesem Grund mit der **CE**-Kennzeichnung versehen sind, durch die deren Vertrieb in europäischen Ländern gestattet ist.

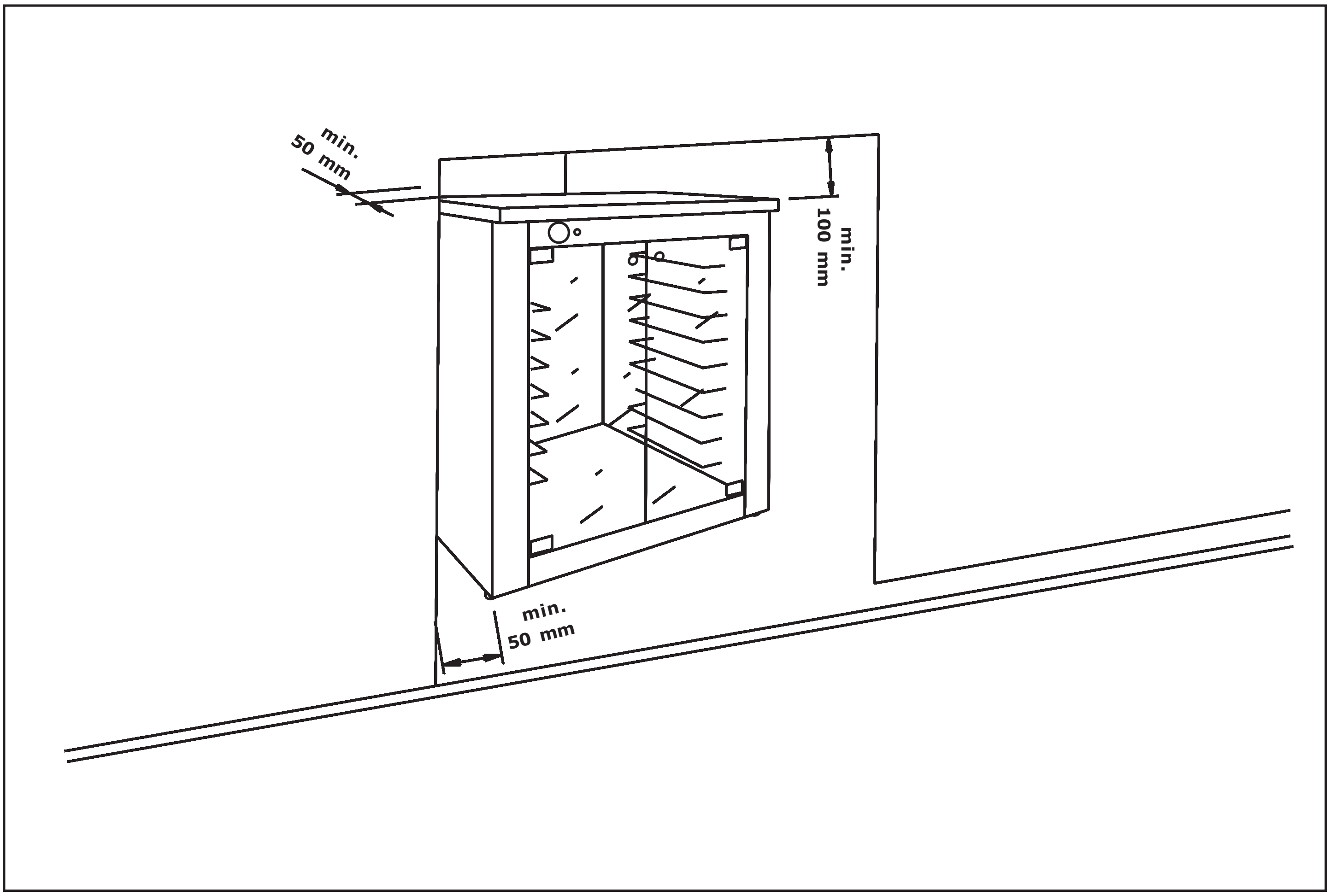
KAPITEL II INSTALLIERUNGS- UND WARTUNGSANLEITUNG

2.1 Installationsort und Aufstellung des Gerätes

HINWEIS
Die Installation, die elektrische Umrüstung und die außergewöhnliche Wartung des Gerätes dürfen ausschließlich von hierzu befugten Installateuren oder von Technikern des Elektrizitätswerks unter Berücksichtigung der geltenden Sicherheitsvorschriften vorgenommen werden.

ZUR AUSFÜHRUNG DIESER ARBEITSVORGÄNGE IST ES UNVERZICHTBAR, IM BESITZ ALLER ERFORDERLICHEN MESSINSTRUMENTE ZU SEIN, DIE PERFEKT FUNKTIONSFÄHIG UND MIT PERIODISCHER EICHUNG VERSEHEN SEIN MÜSSEN (siehe Abs. 1.3). Bei Nichteinhaltung dieser Verpflichtungen lehnt der Hersteller jegliche Haftung ab.

Einen Abstand von mindestens 30 cm von der Decke garantieren, wenn diese aus brennbarem Material besteht oder nicht wärmeisoliert ist.



2.2 Elektrischer Anschluss und an das Wasserversorgungsnetz

elektrischer Anschluss

Der Anschluss an das Stromversorgungsnetz muss unter Berücksichtigung der geltenden Richtlinien erfolgen.
Vor dem Anschluss ist sicherzustellen, dass die Netzspannung (max. zulässige Abweichung ± 10%) und die Netzfrequenz mit den auf dem unterhalb des Rückseite Paneels angebrachten Geräteschild **(Abb. 2)** angegebenen Werten übereinstimmen.

Das Gerät ist unter Anwendung eines Kabels mit einer dicken Polychloropren-Gummiummantelung, Typ H05 RN-F, permanent an das Stromversorgungsnetz anzuschließen. Die Leitungsdrähte müssen einen Querschnitt aufweisen, der der höchsten Last standhält (siehe Punkt 1.3). Zwischen jedem Gerät und dem Versorgungsnetz muss ein allpoliger Hauptschalter (dessen Kontakte einen Mindestabstand von 3 mm auf-aufweisen) installiert werden, der den einwirkenden Lasten standhält und mit Einrichtungen zum Schutz der Versorgungsleitung ausgestattet ist.

Es sind entsprechende automatische hochempfindliche Differentialschalter zu installieren, die gemäß den geltenden Richtlinien gegen eine direkte und indirekte Berührung von unter Spannung stehenden Komponenten sowie gegen Erdströme schützen. Der Verluststrom darf 1 mA/kW nicht überschreiten.

Dieser Schalter muss leicht zugänglich in der permanenten elektrischen Anlage des Raums, in dem das Gerät installiert wird und in dessen unmittelbarer Nähe installiert werden.
Für die Dimensionierung der Versorgungsleitung, des Hauptschalters und des Kabels hat man sich auf die in der Tabelle Technische Daten angegebenen Daten zu beziehen (siehe Punkt 1.3) .
Die Wärmeöfen zur teiglockerung ohne Stecker müssen mit einem adäquaten Stecker CE verbunden werden nach der geltenden Richtlinien efolgen.

Erdleiter des Versorgungsnetzes

Das Gerät ist an den Erdleiter des Versorgungsnetzes anzuschließen.
Das Gerät ist an ein Äquipotentialsystem anzuschließen. Hierzu ist ein Leiter mit einem Mindestquerschnitt von 10 mm^2 zu verwenden, der an die mit dem Symbol ⏚ gekennzeichnete und am RückSeite Paneels positionierte Klemme anzuschließen ist.

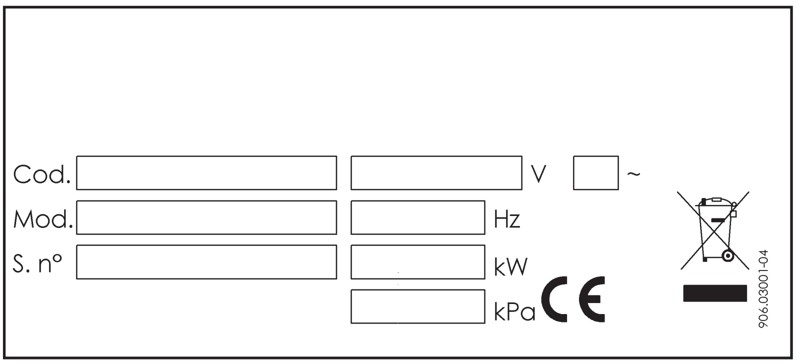


Abb. 2

2.3 Diagnose einiger Betriebsstörungen

Störung	Mögliche Ursachen
Die Garkammer heizt sich nicht auf.	• Unterbrochener Widerstand. • Der Temperaturregler ist defekt.
La termostatazione della temperatura non è corretta.	• Der Temperaturregler ist defekt. • Die Kugel des Temperaturreglers ist defekt oder befindet sich nicht in ihrem Sitz.

2.4 Austausch und Einstellungen einiger Komponenten

HINWEIS!

Der Austausch von Komponenten und deren Einstellung sind als außerordentliche Wartungseingriffe zu verstehen und demzufolge von einem hierzu befugten Installateur vorzunehmen.

Vor der Durchführung von Reparaturen oder Wartungsarbeiten ist der Hauptschalter auszuschalten, wodurch die Stromzufuhr zum Gerät unterbrochen wird.

Zudem sind die Wasserhähne zuzudrehen.

Widerstand

Heben Sie die Schale in der Unterseite des wärmöfen zur teiglockerung an. Die Schrauben innerhalb der Kammer ausschrauben, die den Widerstand blockieren und der Austausch durchführen.

Thermostat temperaturregler

Innerhalb des Wärmöfen zur teiglockerung die Schutzabdeckung des Thermostat abnehmen, die Schrauben ausschrauben , die den Bedienungsknebel befreit und die Schrauben des Thermostat abschrauben.

KAPITEL III BEDIENUNGSANLEITUNG

3.1 Einleitende Hinweise

- Das Gerät ist für den gewerblichen Gebrauch bestimmt und darf nur von Personal bedient werden, das in dessen Funktionsweise eingewiesen wurde.
- Das Gerät ist ausschließlich für das Garen von Speisen bestimmt. Jeder Gebrauch, der über die beschriebene Verwendung hinausgeht, ist nicht zulässig.

Es ist absolut verboten, die Backkammer oder die Glasscheiben der Tür mit kaltem Wasserstrahl abzuwaschen, wenn diese noch Temperaturen von mehr als 70° C aufweisen.

- Die Installation sowie sämtliche außerordentliche Wartungsarbeiten dürfen nur von qualifizierten Fachkräften vorgenommen werden. Es empfiehlt sich, das Gerät in regelmäßigen Zeitabständen überprüfen zu lassen. Reparaturen dürfen ausschließlich von einer Fachkraft der autorisierten Kundendienststelle durchgeführt werden. Ferner dürfen nur Original-Ersatzteile zur Anwendung kommen.
- Im Falle einer Betriebsstörung oder einer schlechten Funktionsweise den Hauptschalter ausschalten und die vor dem Gerät installierten Wasserhähne zudrehen. Reparaturen dürfen ausschließlich von einer Fachkraft der autorisierten Kundendienststelle durchgeführt werden.
  Der Endbenutzer hat nur die ordentliche Wartung des Gerätes vorzunehmen, d.h. Überprüfung der allgemeinen Funktionstüchtigkeit und tägliche Reinigung.

Bei Nichtbeachten dieser Vorschriften kann der Hersteller nicht zur Verantwortung gezogen werden.

- Das vorliegende Handbuch ist aufmerksam durchzulesen, da es alle für eine sachgemäße Installation, Bedienung und Wartung der Geräte erforderlichen Informationen enthält. Es ist für jede weitere Einsichtnahme sorgfältig aufzubewahren.
- Vor dem Einschalten des Gerätes sind dessen Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen können, sorgfältig zu reinigen.

3.2 Bedientafel und Kurzanleitung

M1 BedienungsKnebel Temperaturregler (Thermostat)

Ein-und Ausschalten des Gerätes

Durch Drehen des Bedienungsknebel **(M1)** zündet man die Geräte an.

Regelung Gartemperatur

Die Bedienungsknebel **(M1)** darf die gewünschte Temperatur des Kochen regulieren (max 90°C).

Belädt Wasser

Füllen Sie oben die Schale die sich in der unteren Seite des Gerätes eigenhänding mit Wasser ein.

3.3 Reinigung und ordentliche Wartung des Gerätes

Zur Gewährleistung einer einwandfreien Funktionsweise, Hygiene und Leistung ist das Gerät täglich zu reinigen. Im Falle einer Störung ist der Kundendienst zu verständigen. Auf keinen Fall versuchen, das Problem von selbst zu lösen oder das Gerät zu demontieren; jeder Eingriff dieser Art ist von qualifizierten Fachkräften durchzuführen.

Bei der Reinigung des Gerätes ist Folgendes zu beachten:

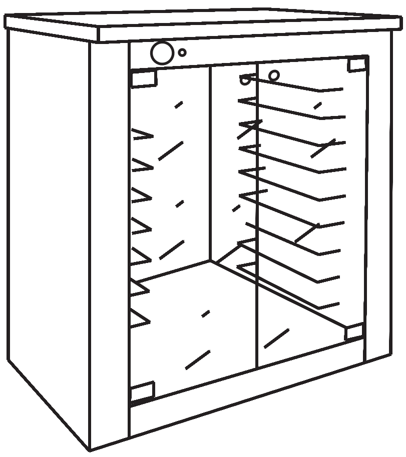
- vor der Reinigung des Gerätes ist die Stromzufuhr zu diesem zu unterbrechen, der Wasserhahn zuzudrehen und die Garkammer abkühlen zu lassen;
- die Komponenten aus Rostfreier Stahl täglich mit lauwarmem Seifenwasser oder geeigneten Reinigungsmitteln reinigen, sorgfältig nachspülen und gut trocken reiben. Auf keinen Fall dürfen chlorhaltige Reinigungsmittel (Bleichlauge, Chlorwasserstoffsäure, usw.) verwendet werden.
  Für die Reinigung der Oberflächen aus Stahl dürfen keine Stahlwolle, Bürsten oder Schaber verwendet werden;
- sämtliche Speisenrückstände (insbesondere Salz, Essig, Zitrone ….) auf den Oberflächen aus EDELSTAHL müssen sorgfältig entfernt werden, da diese zu unangenehmen Gerüchen führen können;
- auch wenn das Gerät gegen Unbeabsichtigte Spritzer geschützt ist, dürfen dessen Außenflächen nicht mit direkt auf sie gerichteten Wasserstrahlen gereinigt werden, da ein eventuelles Eindringen von Wasser die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen könnte. Nur einen feuchten Lappen verwenden.
  Durchführen einer Reinigung zur Beseitigung von möglichen Pulverrückständen oder Spuren von Schutz- oder verarbeiteten Ölen;
- keine korrosiven Substanzen (zum Beispiel Salzsäure) verwenden, um die Auflagebank des Gerätes reinigen, da diese unbeabsichtigterweise die unteren Teile der Maschine beschädigen könnten. zur teiglockerung zu;
- es wird empfohlen, beim Herausnehmen der Bleche und Wägen aus des Gerätes spezielle Handschuhe zum Schutz gegen hohe Temperaturen zu tragen;
- mindestens ein Mal im Jahr eine Fachkraft mit der allgemeinen Kontrolle des Gerätes beauftragen.

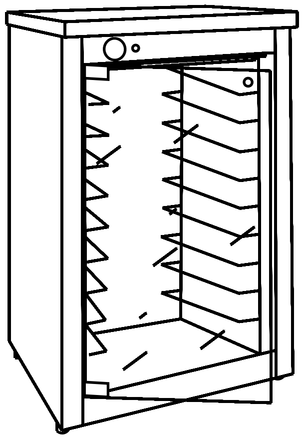
INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN, EL USO Y EL MANTENIMIENTO

CÁMARAS DE FERMENTACIÓN

Modelos:

2200134
2200135
2200136
2200143
2200144
2200145





Leer atentamente las siguientes instrucciones antes de instalar y de poner en marcha los equipos

INDICE

CAPÍTULO I INTRODUCCIÓN

Agradecemos la confianza que ha demostrado al adquirir uno de nuestros productos.

Le aconsejamos que lea atentamente este manual antes de poner en marcha los cámaras de fermentación, ya que contiene toda la información necesaria para usarlos correctamente y para las operaciones de mantenimiento. La finalidad del presente manual es la de permitir al usuario, sobre todo al directo utilizador, de tomar todas las medidas y predisponer todos los medios, los recursos humanos y los materiales necesarios para una utilización segura y duradera de los cámaras de fermentación.

Este manual tiene que ser entregado a la persona encargada del uso del horno, y dicha persona lo guardará en un lugar adecuado, con la finalidad de que esté disponible para la consultación y para la manutención ordinaria del horno. En caso de revenderse el horno, el libro tendrá que ser entregado al comprador para su utilización.

También está dirigido al instalador para las operaciones de puesta en servicio y mantenimiento extraordinario.

La destinación de uso y las configuraciones previstas por las máquinas son las únicas que admite el fabricante; no debe intentarse utilizarlas en desacuerdo con las indicaciones proporcionadas.
La destinación de uso indicada es válida sólo para máquinas en plena eficiencia estructural, mecánica y de instalación.

El fabricante declina toda responsabilidad que derive de un uso impropio o por parte de personal no preparado, de modificaciones y/o reparaciones realizadas autónomamente o por personal no autorizado y del empleo de piezas de recambio no originales o no específicas para los modelos de los hornos.

1.1 Guía para la consulta

Se aconseja poner particular atención al texto evidenciado en **negrita**, con letras más GRANDES o <u>subrayado</u>, ya que se refiere a información o a operaciones particularmente importantes.

Hasta la eliminación final de la máquina, el manual debe guardarse en un lugar idóneo para ser consultado siempre en el mejor estado de conservación. En caso de pérdida o deterioro, la documentación sustitutiva podrá solicitarse directamente a la compaáía productora o al revendedor.

1.2 Instrucciones generales

- Leer atentamente las instrucciones contenidas en el presente libro con la finalidad de conocer las precauciones a seguir para:
  - la instalación del cámara de fermentación;
  - su manutención;
  - la manera mejor de utilizarlo.
- Estos equipos deberán utilizarse sólo para el uso para el que han sido expresamente concebidos, es decir para cocer o calentar alimentos; cualquier otro uso se considera impropio y por lo tanto peligroso.
- La máquina está destinada al uso profesional y debe ser usada por personal cualificado.
- Antes de salir de fábrica los equipos son probados y puestos a punto por personal experto y especializado para garantizar los mejores resultados de funcionamiento.
- La instalación, así como cualquier reparación o puesta a punto que haya que realizar a continuación deberá efectuarse con el máximo cuidado y atención y por parte de personal cualificado.
  Por este motivo **les aconsejamos que se dirijan siempre al Concesionario** que ha efectuado la venta, especificando el tipo de inconveniente, **número de serie** y el **modelo** de su equipo.
- Para efectuar una reparación, una sustitución de piezas u operaciones de mantenimiento extraordinario, así como en caso de que se verifique una avería o un funcionamiento anómalo, diríjase exclusivamente a personal autorizado por la compañía productora y dotado con los requisitos profesionales necesarios.

- Use sólo las piezas de recambio originales que figuran listadas a continuación.
- Antes de la instalación comprobar que los valores de la red eléctrica y del agua sean compatibles con los valores indicados en la ficha técnica.
- La seguridad eléctrica de los cámara de fermentación queda garantizada gracias a la conexión a una eficaz instalación de toma a tierra (que debe ser revisada periódicamente) acorde con las normativas vigentes.
- De la utilización y de la vigilancia de los hornos durante el uso deben ocuparse sólo personas específicamente preparadas.
- No instalar la máquina cerca de fuentes de calor como freidoras, fuegos, etc.
- No obstruir por ningún motivo las rendijas de aspiración y de eliminación del calor.
- Solicitar al instalador que proporcione las instrucciones necesarias para la correcta utilización del endulzador/de la descalcificadora del agua. **(Atención: un procedimiento imperfecto de regeneración de las resinas puede ocasionar corrosión en la máquina).**
- Anter de poner en funcionamiento el cámara de fermentación por primera vez, es necesario efectuar una cuiosa limpieza del mismo:
  - externamente se tiene que limpiar sólo con un paáo humedecido;
  - el interior de la cámara de cocción tiene que limpiarse con agua;
  - en todo caso, nunca se tienen que utilizar estropajos metálicos para la limpieza del la máquina.

No respetar estas reglas fundamentales puede poner en peligro la seguridad del equipo y del usuario.

En caso de que el usuario o el técnico encargado de la instalación no respeten las normas que figuran en el presente manual, la compaáía productora declina toda responsabilidad y cualquier posible accidente o anomalía causados por dicha inobservancia no podrá ser imputado a la misma.

El fabricante declina cualquier responsabilitad por las posibles incorrecciones contenidads en el presente manual debidas a errores de transcripción o impresión.
El fabricante se reserva, ademas, el derecho de modificar el producto, como cree necesario, sin variar las caracteristicas esenciales del mismo.

1.3 Características técnicas y placa de datos

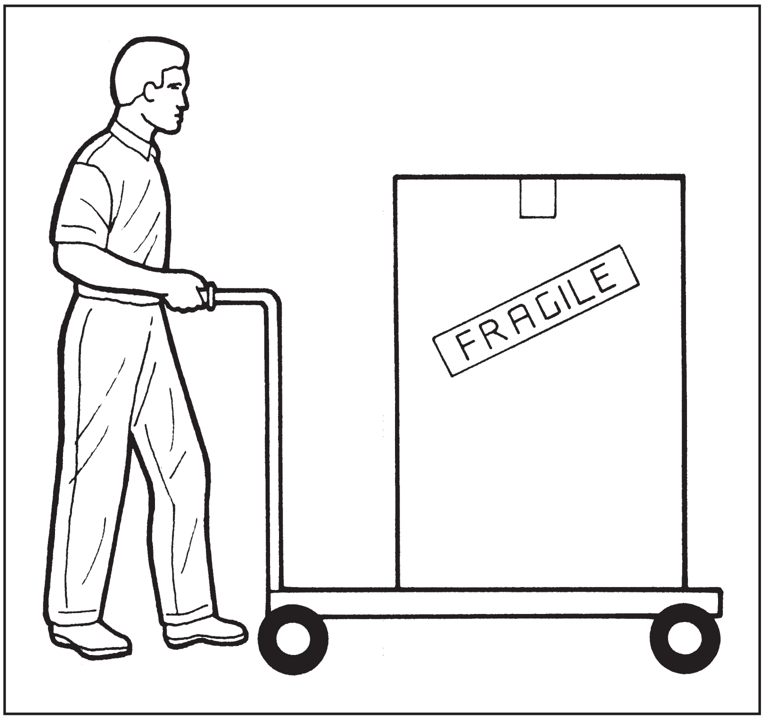
Tabla datos técnicos	2200134-2200135-2200136	
Dimensiones	600×530x915 mm	
Potencia eléctrica	1,4 kW	
Alimentación	230 V ~ 50/60 Hz	
Tipo de cable eléctrico	H05RN-F 3x1,5mm²	
Peso en vacío horno	27 kg	
Carga máx de comida	6 kg por nivel (alimentos y contenedor)	
Número de fuentes	9	9
Entrada agua	--	--
Presión agua	--	--
Dureza agua	--	--
Clase de aislamiento	I	
Grado de protección IP	IPX4	
Panel mandos	Electromecanicos	

1.4 Desplazamiento, transporte y descarga

La empresa realiza el embalaje de las máquinas en función de los acuerdos tomados y dependiendo del país de destinación y del medio de transporte utilizado.

Después de la instalación, el embalaje puede ser reutilizado o eliminado respetando las normas vigentes en el país del comprador.

Los cámaras de fermentación deben transportarse con su embalaje hasta las cercanías del lugar de instalación. Para todas las operaciones de levantamiento y desplazamiento del cámara de fermentación o de partes separadas transportadas autónomamente, es necesaria la intervención de personal especializado.



Antes de entregarlo al expedidor, el material enviado es controlado meticulosamente.

Al recibir el cámara de fermentación, asegurarse de que no haya sufrido daáos durante el transporte y de que el embalaje no haya sido forzado para permitir la sustracción de algunas de sus partes.

En caso de que se encontraran daáos o de que faltasen partes, avisar inmediatamente al vector y al constructor y preparar una documentación fotográfica.

Se aconseja comprobar que la remesa corresponda con las especificaciones de requisitos del pedido.

Se aconseja de no arrastrar o inclinar el cámara de fermentación por ninguna razón.

El cámara de fermentación debe ser levantado perpendicularmente, transportado horizontalmente y installado perpendicularmente del suelo.

1.5 Conformidad con las directivas y normativas

Los cámaras de fermentación cumplen las prescripciones y los requisitos de seguridad indicados en las siguientes Normativas Europeas y las normas específicas asociadas:

- Normativa de seguridad de la baja tensión **2006/95/CE** y actualizaciones sucesivas.
- Normativa de compatibilidad electromagnética **2004/108/CE** y actualizaciones sucesivas **(EN 55014, EN 50366** e **EN 61000-4).**

El fabricante declara en consecuencia que sus productos respetan la legislación europea vigente, por lo que cuentan con la marca **CE**, que permite su comercialización en los países europeos.

CAPÍTULO II INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN Y EL MANTENIMIENTO

2.1 Lugar de instalación y colocación

ADVERTENCIA
La instalación, la transformación y el mantenimiento extraordinario del la cámara de fermentación deben ser realizados exclusivamente por instaladores autorizados o por el Ente suministrador de la energía y en conformidad con las normativas de seguridad en vigor.

PARA LA EJECUCIÓN DE ESTAS OPERACIONES ES INDISPENSABLE ESTAR EN POSESIÓN DE TODOS LOS INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN NECESARIOS EN PERFECTA EFICIENCIA Y PROVISTOS DE CALIBRADOS PERIODICOS (véase Detalle 1.3). El fabricante queda libre de toda responsabilidad en caso de incumplimiento de dichas obligaciones.

Garantizar una distancia de al menos 10 cm del techo si el mismo está hecho de material combustible o si no tiene aislamiento térmico.

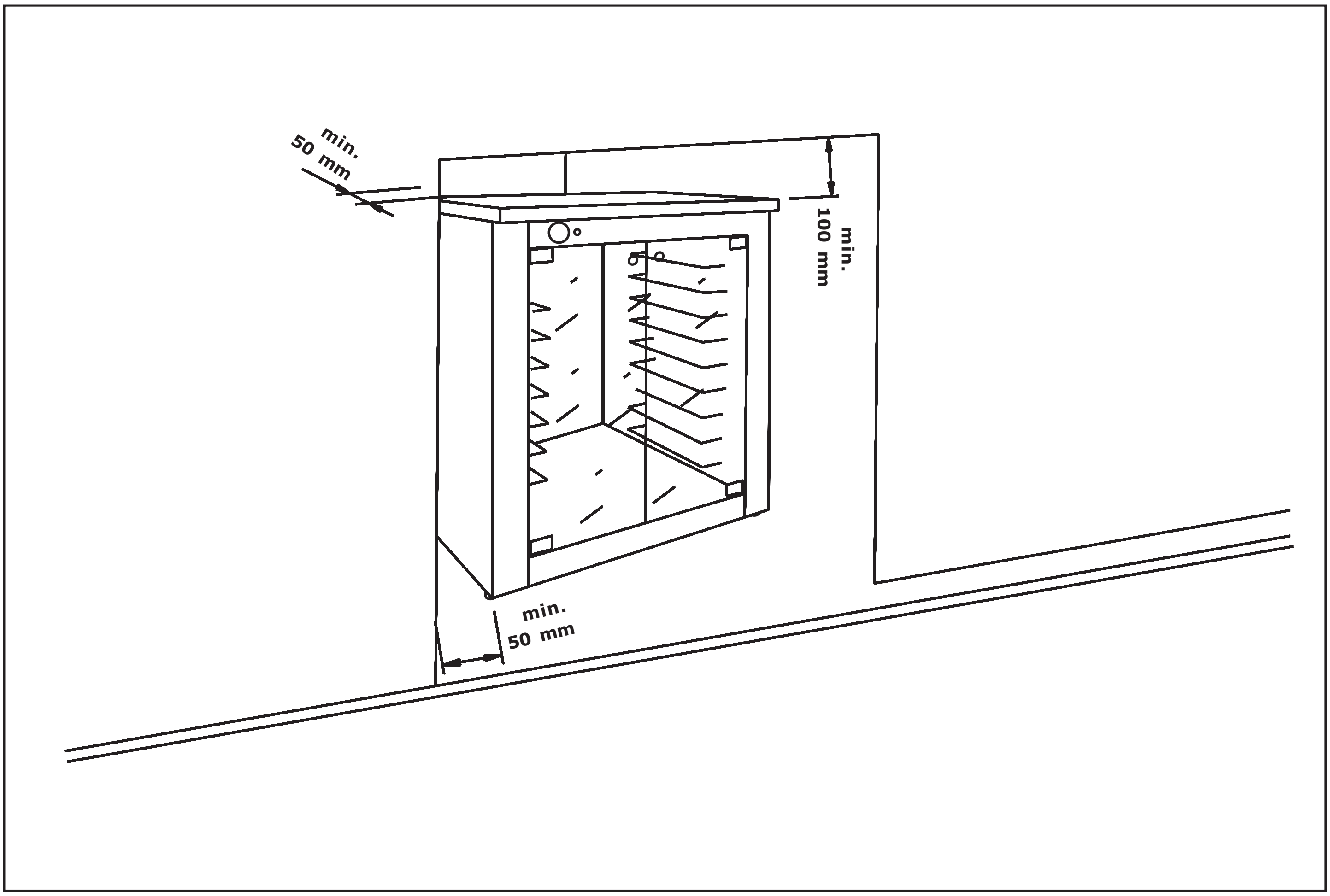


Figura 1

2.2 Conexión eléctrica y hidrica

Conexion a la red electrica

La conexión a la red eléctrica de alimentación debe realizarse según las normas vigentes.

Asegurarse, antes de la conexión, de que la tensión y la frecuencia de la red correspondan con los valores indicados en la placa de datos del la cámara de fermentación (**fig. 2**) situada bajo el panel trasero. Se admite una variación de tensión del ± 10 %.

La cámara de fermentación debe estar conectado de manera permanente a la red eléctrica con un cable de goma pesadade policloropreno tipo H05RN-F con una sección de los hilos conductores proporcional a la carga máxima absorbida (véase detalle 1.3).
Entre cada cámara de fermentación y la red de alimentación debe interponerse un interruptor general omnipolar con una abertura mínima de los contactos de 3 mm, de capacidad apropiada para la carga y provisto con dispositivos para la protección de la línea de alimentación.
Es necesario contar con dispositivos específicos de protección automáticos diferenciales, de alta sensibilidad, capaces de garantizar la protección contra el contacto directo e indirecto de las partes en tensión y de las corrientes de falla a tierra según las normas vigentes; la máxima corriente de dispersión admitida es de 1 mA/kW.
Este interruptor debe ubicarse en la instalación eléctrica permanente del local de instalación y cerca del aparato mismo para que los operadores puedan acceder a él con facilidad.
Para dimensionar la línea de alimentación, el interruptor general y el cable, comprobar los datos que figuran en la tabla de los datos técnicos (véase detalle 1.3).
Los cámaras de fermentación sin el enchufe se deben conectar con un enchufe CE adaptado según las normas vigentes.

Linea de tierra

El equipo debe estar conectado a la línea de tierra de la red.
La cámara de fermentación debe estar incluido en un sistema equipotencial; la conexión deberá realizarse con un conductorde sección mínima de 10 mm² conectado a la bornera con el símbolo situado sobre la espalda del la cámara de fermentación.

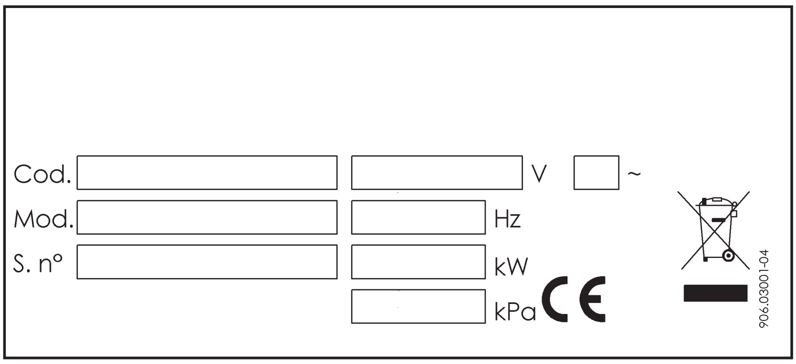


Figura 2

2.3 Diagnosis de algunas averías

Tipo de avería	Posibles causas
El calentamiento de la cámara de cocción no se activa.	• Resistencia interrumpió. • Termostato de regulación defectuoso.
La termostatación de la temperatura no es correcta.	• Termostato de regulación defectuoso. • Bulbo del termostato defectuoso o fuera de sede.

2.4 Sustitución y regulación de algunas piezas

¡ADVERTENCIA !

La sustitución de piezas y la regulación de las mismas están consideradas como operaciones de mantenimiento extraordinario por lo que deben ser realizadas por un instalador autorizado.

Antes de emprender cualquier operación de reparación o de mantenimiento se debe desconectar el interruptor general para suspender la alimentación eléctrica del aparato.

Cerrar también los grifos de alimentación del agua.

Resistencia

Levante el tazón en el fondo de la cámara de fermentación. La resistencia se quita destornillando del interno de la cámara los tornillos que la bloquean y entonces proceda a la substitución.

Termostato de la temperatura de regla

Del interno de la cámara de fermentación quitar la protección del termostato destornillando los tornillos, deshilar el mando y destornillar los tornillos que bloquean el termostato a la cámara de fermentación.

CAPÍTULO III INSTRUCCIONES DE USO

3.1 Advertencias preliminares

- La máquina está destinada a un uso profesional y debe ser utilizada por personal preparado.
- La cámara de fermentación debe emplearse exclusivamente para la cocción de alimentos. Cualquier otro uso se considera impropio.

☞ Está terminantemente prohibido lavar la cámara de cocción o los cristales de la puerta con chorros de agua fria cuando todavía su temperatura supera los 70° C.

- La instalación y todas las operaciones necesarias de mantenimiento extraordinario deben ser realizadas sólo por personal autorizado y dotado con los requisitos profesionales necesarios.
  Es aconsejable hacer controlar la cámara de fermentación periódicamente. Para su reparación, dirigirse exclusivamente a los Centros de Asistencia autorizados y exigir el uso de partes de recambio originales.
- En caso de avería o de funcionamiento anómalo, desconectar el interruptor general de alimentación eléctrica y cerrar los grifos de alimentación del agua situados aguas arriba de la máquina.
  Dirigirse a los Centros de Asistencia autorizados para su reparación.
  El usuario final debe ocuparse solamente del mantenimiento rutinario del la cámara de fermentación, es decir del control de la eficiencia general de la máquina y de su limpieza cotidiana.

☞ En caso de que no se respeten estas indicaciones, el fabricante declina toda responsabilidad.

- Leer atentamente el presente libro ya que contiene información e indicaciones importantes para la seguridad durante la instalación, el uso y el mantenimiento de la máquina.
  Conservarlo cuidadosamente para poder consultarlo posteriormente.
- Antes de poner en marcha el cámara de fermentación es necesario efectuar una limpieza meticulosa de las superficies que pueden entrar en contacto con los alimentos.

3.2 Panel de control y breves instrucciones

M1 Mando termostato

Encendido y apagado del la cámaras de fermentación

La cámara de fermentación se enciende girando el mando **(M1)** in dirección derecha.

Regulación temperatura de cocción

La mando **(M2)** permite par regular la temperatura deseada de cocción (max 90°C).

Carga agua

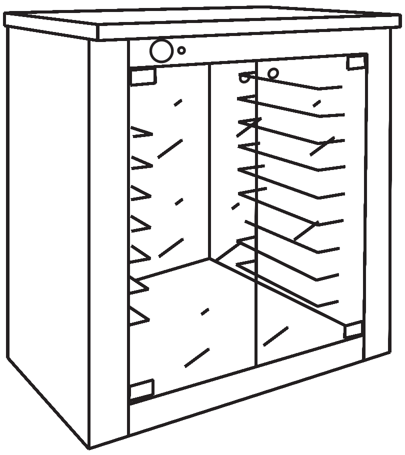
Llene para arriba el tazón de fuente a mano, localizado en el fondo de la máquina, con agua.

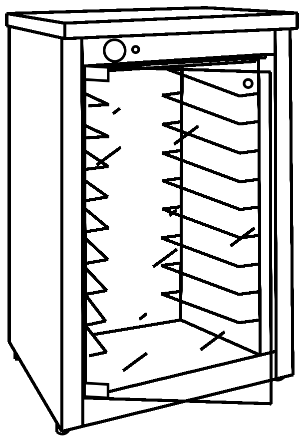
3.3 Limpieza y mantenimiento rutinario del horno

La cámara de fermentación deben limpiarse cotidianamente para garantizar la máxima funcionalidad, higiene y rendimiento. En caso de avería, no intentar resolver el problema.
Dirigirse a la asistencia técnica, que se ocupará de reparar las averías.
No intentar desmontar el aparato; toda intervención debe ser realizada por personal especializado.

Para la limpieza rutinaria, efectuar las siguientes operaciones siguiendo las instrucciones que se seáalan:

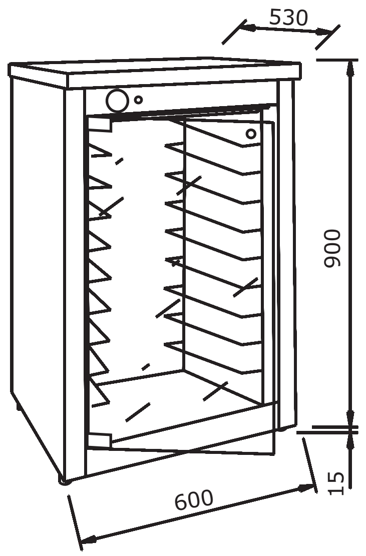
- antes de limpiar la cámara de fermentación interrumpir la alimentación eléctrica, cerrar el grifo del agua y dejar enfriar la cámara de fermentación;
- efectuar la limpieza cotidiana de las partes internas con agua tibia y jabón o detergentes adecuados, aclarar meticulosamente y secar bien;
  No utilizar detergentes que contengan cloro (lejía, ácido clorhídrico, etc.) y evitar el uso de estropajos, cepillos o rasquetas para limpiar las superficies de acero;
- no dejar restaáar los alimentos (sobre todo sustancias ácidas como sal, vinagre o limón) sobre las partes de acero INOX ya que podrían deteriorarse;
- aunque la cámara de fermentación está protegido, no se debe lavar externamente con chorros de agua directos, ya que si entrase agua dentro podría quedar limitada su seguridad. Utilizar sólo un paáo húmedo. Efectuar una atenta limpieza para la eliminación de eventuales residuos de polvo y de aceite de protección o elaboración;
- no utilizar sustancias corrosivas (por ejemplo salfuman) para limpiar la mesa donde está apoyado la cámara de fermentación, pues podrían involuntariamente daáar las partes bajas de la máquina;
- de aconseja, en fase de extracción de bandejas y carrillos desde della cámara de fermentación, de utilizar guantes de para altas temperaturas;
- solicitar, por lo menos una vez al aáo, la intervención de un técnico autorizado para el control general del la cámara de fermentación.





4.1 Schemi d'installazione
4.1 Installation drawings
4.1 Schémas d'installation
4.1 Installationpläne
4.1 Esquema instalación

2200134
2200135
2200136



2200143
2200144
2200145

